



Biscotti Umberto - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

zucchero - latte - uova - burro - strutto

Ingredienti:

1kg di farina 00  
250 g. di strutto (meglio burro)  
250 g. di zucchero  
250 acqua (meglio latte)  
3 uova  
7 g. di ammoniaca

Pare prendano il nome dal re Umberto I di Savoia, che li apprezzava molto. Anche per questi ringrazio la signora Franca e Katia ([vedi: Buccellati di Monreale](#)).



Si stende la frolla



la si "graffia" con i rebi di una forchetta



si rifilano i bordi



Si taglia in rettangoli regolari



Gli ultimi 3 biscotti sono fatti secondo un metodo più veloce, ma non sono i veri Umberto: la frolla arrotolata come un lungo tubicino, schiacciata col retro dei rebi della forchetta.



Cotti



e bis Cotti.