

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bicciolani di Vercelli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Biscotti addirittura di origine rinascimentale. Si tratta di semplice frolla arricchita e impreziosita da spezie tra le quali spicca la cannella.

### INGREDIENTI

FARINA 250 gr  
BURRO 185 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
TUORLO D'UOVO 2  
CANNELLA 1 cucchiaio da tè  
CHIODI DI GAROFANO MACINATI 1 pizzico  
MACIS MACINATO 1 pizzico  
CORIANDOLO IN POLVERE 1 pizzico  
NOCE MOSCATA 1 pizzico  
PEPE BIANCO 1 pizzico  
BURRO 1 cucchiaio da tè  
FARINA 1 cucchiaio da tavola

### PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate la farina con le spezie e lo zucchero, impastate il tutto con le mani, velocemente, insieme al burro ammorbidito e i tuorli.

Ponete l'impasto in una ciotola e fate riposare coperto per circa 6 ore.



- 2 Trascorso questo tempo, mettete l'impasto in una sacca da pasticciere e spingendo sul pistone ricavate dei biscotti lunghi 10 cm. Continuate fino ad esaurimento dell'impasto, distanziando le strisce di qualche centimetro nella teglia.



- 3 Infornate a 180 °C per 10 minuti.