

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con noci e sciroppo

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 confezione di pasticcini lievitati (bignè)
- 2 ½ tazze di arachidi (o mandorle oppure noci) tritate
- 1 tazza di margarina non salata
- 2 tazze di zucchero
- ½ tazza d'acqua.

PREPARAZIONE

1 Dividere i bignè in quarti. In una teglia creare un piano di bignè, spargervi sopra un po' di noci tritate, fare un altro piano di bignè e ripetere fino ad esaurimento dei bignè. Usare un coltello per tagliare a forma di diamante. Grattugiare grossolanamente la margarina sui pasticcini e cuocere in un forno a temperatura moderata fino a doratura dei pasticcini. Rimuovere e lasciar raffreddare per 15 min.

Bollire l'acqua, aggiungere lo zucchero e mischiare finché si sia formato uno sciroppo denso. Versare lo sciroppo caldo immediatamente sui biscotti usando un cucchiaino. Servire come dessert o snack con caffè turco semi-dolce.