

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti rustici

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*

---



Se cercate una ricetta semplice e sfiziosa per fare dei biscotti rustici, ecco l'avete trovata! Provate questa versione molto semplice che ci è stata lasciata sul forum da una nostra utente che ci ha fatto venire proprio la voglia di farli e rifarli tante volte. Se amate poi i biscotti fatti in casa vi proponiamo poi questa versione ai [cereali](#) croccanti troppo buoni.!

### INGREDIENTI

MANDORLE 75 gr  
NOCCIOLE 75 gr  
FARINA 00 200 gr  
FARINA DA POLENTA FINE 100 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
BURRO 150 gr  
UOVA 1  
TUORLO D'UOVO 1  
LIEVITO PER DOLCI 1 gr  
UVETTA 150 gr

### PER DECORARE

ZUCCHERO SEMOLATO poco -  
ZUCCHERO A VELO poco -

# PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete la farina bianca con la farina gialla, il lievito, lo zucchero, le mandorle e le nocciole tritate non troppo fini.



- 2 Mescolare bene e aggiungete il burro morbido e le uova.



- 3 Mescolare fino a quando il burro sarà assorbito. Unite l'uvetta prima ammollata in acqua calda per 10 minuti.



4 Terminate di impastare, formando grosse briciole.



- 5 Rivestite il fondo di una tortiera da 24 cm con della carta forno e distribuite il composto a mucchietti.



- 6 Cospargete di zucchero semolato.



- 7 Fate riposare in frigorifero per 15 minuti.

Infornate a 180°C per 45 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

Togliete dalla tortiera.



8 Rompete il disco a pezzi e cospargete di zucchero a velo.



# CONSIGLIO

**Quanto tempo si conservano?**

Puoi conservarli in una scatola di latta per una settimana.

**Mi è avanzata dell'uvetta, cosa potrei farci?**

Ti consiglio questi biscotti all'uvetta, limone e avana, buonissimi!