

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brutti ma buoni sottili

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **16 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

UOVA INTERE 2

FRUTTA SECCA INTERA NON SPELLATA
200 gr

ZUCCHERO 200 gr

FARINA 200 gr

PREPARAZIONE



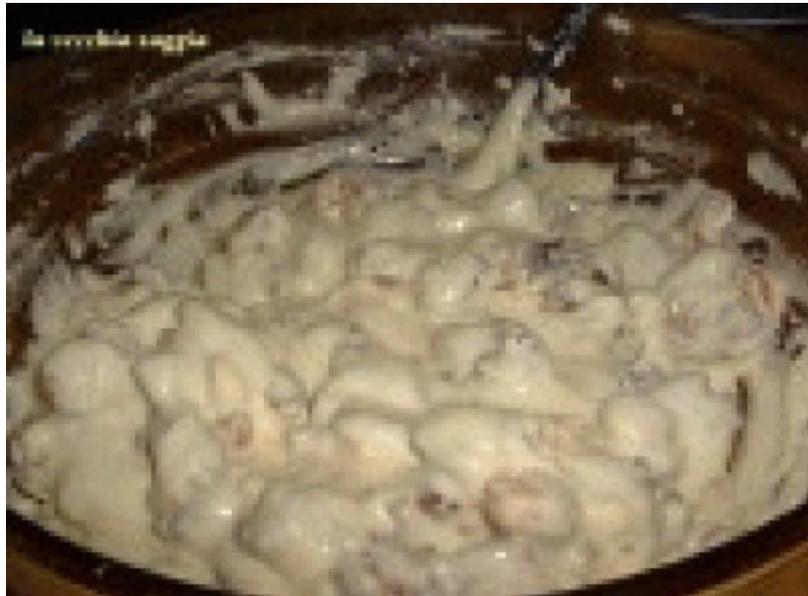
2 In una ciotola mescolare le uova con lo zucchero.



3 Unite la farina.



4 E la frutta secca e mescolare fino ad avere una pasta omogenea.

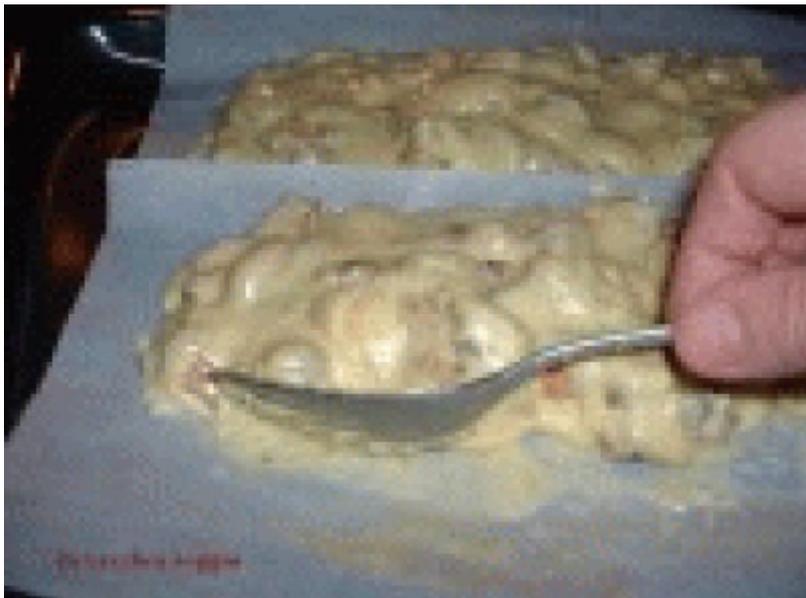


5 Formare dei salsicciotti su carta forno.



6 Infornate a 180°C per 20 minuti.

Se l'impasto, durante la cottura, dovesse allargarsi troppo potete aiutarvi con un cucchiaio e rimetterlo in posizione.



7 Sfornate quando sono dorati.



8 Tagliare i salsicciotti a fettine sottilissime.



9



10 Rimettete su carta forno e fate dorare nel forno per circa 10 minuti.



11



12



13



14



15



la vecchia saggia