

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dorsetti con le mandorle

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COTTURA: 45 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



INGREDIENTI

- 10 uova
- 1 kg di mandorle
- 1 kg di zucchero
- 1 kg di farina
- 150 g di burro
- 150 g di strutto
- 1 limone
- 1/2 bustina di lievito in polvere (per dolci) e
- 2 bustine di vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la farina sulla spianatoia, fare un buco per poter aggiungere tutti gli ingredienti. Impastare l'insieme e poi realizzare delle strisce lunghe quanto la teglia del forno, che va imburrata per metterci poi le strisce preparate. Cuocere per 45 minuti alla temperatura di 150°.

Una volta cotte tagliarle trasversalmente per non farle rompere.