

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 imburata per metterci poi le strisce preparate.  
Cuocere per 45 minuti alla temperatura di 150°.

Una volta cotte tagliarle trasversalmente per non farle rompere.