

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

'Nzuddi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

ZUCCHERO 500 gr

MANDORLE 60 gr

SCORZA DI ARANCIA 1 cucchiaio da
tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaio da tè

CANNELLA presa - 1

ACQUA

ESSENZA DI ARANCIA fialetta - 1

PREPARAZIONE

1 Per questa ricetta, partire con il tostare le mandorle per poi andarle a tritarle in polvere.

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola, la farina, lo zucchero, le mandorle, l'essenza d'arancia, il lievito e la cannella.

A questo punto iniziate ad impastare con l'acqua fino ad ottenere un impasto molto soffice.

Formare dei biscotti rotondi ed adagiarli su una piastra rivestita da carta da forno e mettere centralmente su ogni biscotto una mandorla.



2 Infornare a 200° C per 15 minuti fino al momento in cui assumeranno un colore dorato.



