

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

'Nzuddi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 800 gr

STRUTTO 100 gr

MARGARINA 150 gr

MANDORLE TOSTATE 250 gr

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 2

AMMONIACA PER DOLCI 7 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

ACQUA 70 gr

PREPARAZIONE

1 Frullate le uova con lo zucchero, l'ammoniaca, lo strutto e le essenze fino a quando otterrete un impasto omogeneo.

Aggiungete, quindi, l'acqua, le mandorle e, alla fine, la farina.

Con l'impasto formate larghi biscotti ovali dello spessore di 1 cm. Metteteli in una teglia

ben distanziati.

Spennellateli di uovo e passateli in forno caldo fino a quando saranno dorati.