

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pesche dolci

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 24 ORE DI RIPOSO

---



### INGREDIENTI

300 g di farina  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
100 g di burro  
80 g di zucchero  
2 uova  
scorza di 1 limone e 1 arancia grattugiata  
1 bustina di vanillina  
1 pizzico di sale.

### PER IL RIPIENO

alchermes  
zucchero  
nutella  
mandorle.

# PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero ed il sale.

Aggiungete la farina, le uova e gli aromi.

Impastare fino ad avere un impasto omogeneo.

Foderate una placca da forno con della carta forno.

Formate con l'impasto tante palline della stessa grandezza (devono pesare circa 10 grammi) e adagiatele sopra la placca.

Infornate a 180°C per circa 15 minuti.

Quando sono fredde scavatele un po' nella parte inferiore.

Passarle velocemente nell' Alchermes e nello zucchero.

In metà biscottini spalmate un pò di nutella e mettete una mandorla, richiudete con un secondo biscotto.

Servite il giorno seguente.