

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Spicchiteddi - Dolcetti natalizi

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

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



INGREDIENTI

1kg di farina
chiodi di garofano (a piacere)
un pizzico di cannella
200g di mandorle tritate
200g di zucchero
100g di lardo (o burro)
10g di bicarbonato
scorza di 1 mandarino
scorza di 1 limone tritate finemente

PREPARAZIONE

1 Miscelate tutti gli ingredienti con del vin brulè, stendete l'impasto e tagliate dei biscotti quadrati o a trapezio.

Infornate e cuocete fino a che non si siano imbruniti.