

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.