

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tozzetti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER 20 PEZZI

UOVA INTERE 1

TUORLI 2

BURRO FUSO 60 gr

ZUCCHERO 180 gr

FRUTTA SECCA MISTA TOSTATA E

SPEZZETTATA GROSSOLANAMENTE

250 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr

LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1

CITRATO EFFERVESCENTE PESTATO

FINEMENTE 25 gr

ANICE tazzina - 1

FARINA 300 gr

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete l'uovo, 1 tuorlo, lo zucchero ed il burro e mescolare bene, aggiungete tutti gli altri ingredienti e impastare formando un composto omogeneo.



- 2 Con il composto formate dei filoncini e metteteli sopra una placca da forno foderta di carta forno e spennellateli con il tuorlo rimasto.



- 3 Infornate a 180°C per circa 40 minuti. Togliete la teglia dal forno e fate raffreddare un pò.



4 Tagliate ogni filoncino a fette di 1 o 2 cm.



5 Rimettete nel forno spento (ma ancora caldo) per 5 -10 minuti.

