

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tozzetti

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

DOSI PER: **80 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

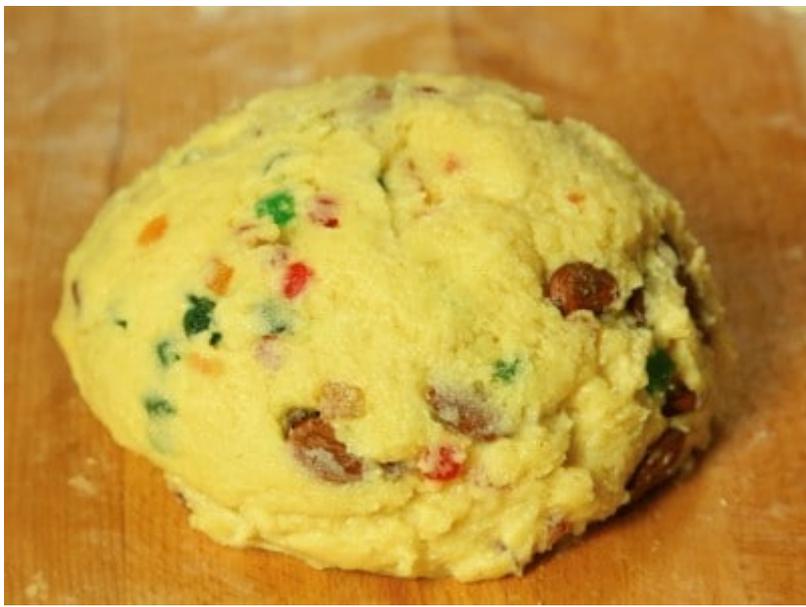
FARINA 1 kg
ZUCCHERO 300 gr
UOVA 3
STRUTTO 100 gr
MANDORLE 100 gr
SEMI DI ANICE 1 cucchiaio da tavola
LIMONE 1
LIQUORE STREGA oppure Mistral - 1
bicchierino
UVA PASSA 100 gr
LIEVITO PER DOLCI Cartina - 1

PREPARAZIONE

- 1 Impastate molto bene la farina, lo zucchero, le uova, lo strutto, le mandorle pelate, semi di anice, la buccia grattugiata del limone, il mistral, il lievito e l'uva secca.



- 2 Con questo composto fate dei rotoli e fateli cuocere al forno.



3 Lasciateli raffreddare, poi tagliate a pezzi obliquamente. Metterli in una placca da forno e farli dirare per 10'-15' al massimo.

NOTE

"Cartina" è il termine gergale umbro che sta ad indicare una bustina di lievito. Nella ricetta originale non è previsto il secondo passaggio in forno, noi, invece, abbiamo preferito biscottare i tozzetti in forno caldo per 10 minuti.