

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicciolani di Vercelli

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Biscotti addirittura di origine rinascimentale. Si tratta di semplice frolla arricchita e impreziosita da spezie tra le quali spicca la cannella.

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

BURRO 185 gr

ZUCCHERO 100 gr

TUORLO D'UOVO 2

CANNELLA 1 cucchiaio da tè

CHIODI DI GAROFANO MACINATI 1

pizzico

MACIS MACINATO 1 pizzico

CORIANDOLO IN POLVERE 1 pizzico

NOCE MOSCATA 1 pizzico

PEPE BIANCO 1 pizzico

BURRO 1 cucchiaio da tè

FARINA 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate la farina con le spezie e lo zucchero, impastate il tutto con le mani, velocemente, insieme al burro ammorbidito e i tuorli.

Ponete l'impasto in una ciotola e fate riposare coperto per circa 6 ore.



- 2 Trascorso questo tempo, mettete l'impasto in una sacca da pasticciere e spingendo sul pistone ricavate dei biscotti lunghi 10 cm. Continuate fino ad esaurimento dell'impasto, distanziando le strisce di qualche centimetro nella teglia.



3 Infornate a 180 °C per 10 minuti.