

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti rustici

di: *nightfairy*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO



Se cercate una ricetta semplice e sfiziosa per fare dei biscotti rustici, ecco l'avete trovata! Provate questa versione molto semplice che ci è stata lasciata sul forum da una nostra utente che ci ha fatto venire proprio la voglia di farli e rifarli tante volte. Se amate poi i biscotti fatti in casa vi proponiamo poi questa versione ai [cereali](#) croccanti troppo buoni.!

INGREDIENTI

MANDORLE 75 gr
NOCCIOLE 75 gr
FARINA 00 200 gr
FARINA DA POLENTA FINE 100 gr
ZUCCHERO 150 gr
BURRO 150 gr
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 1
LIEVITO PER DOLCI 1 gr
UVETTA 150 gr

PER DECORARE

ZUCCHERO SEMOLATO poco -
ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete la farina bianca con la farina gialla, il lievito, lo zucchero, le mandorle e le nocciole tritate non troppo fini.



- 2 Mescolare bene e aggiungete il burro morbido e le uova.



- 3 Mescolare fino a quando il burro sarà assorbito. Unite l'uvetta prima ammollata in acqua calda per 10 minuti.



4 Terminate di impastare, formando grosse briciole.



- 5 Rivestite il fondo di una tortiera da 24 cm con della carta forno e distribuite il composto a mucchietti.



- 6 Cospargete di zucchero semolato.



- 7 Fate riposare in frigorifero per 15 minuti.

Infornate a 180°C per 45 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

Togliete dalla tortiera.



8 Rompete il disco a pezzi e cospargete di zucchero a velo.





CONSIGLIO