

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fettine dolci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 325 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO DI CANNA 225 gr

NOCCIOLE 125 gr

MANDORLE CON LA PELLE 125 gr

UOVA 80 gr

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Nella planetaria impastare burro e zucchero, aggiungete le uova.

Unite la farina, la vanillina, le nocciole e le mandorle ed impastare velocemente.

Mettere il composto in uno stampo rettangolare foderato di carta forno o pellicola.



2 Mettete in congelatore per circa 30 minuti.

Togliete dallo stampo e tagliare delle fette di circa mezzo centimetro.



3 Trasferite in una placca foderata di carta forno ed infornate a 180°C per 15 minuti.

Lasciare su una gratella a raffreddare.





