

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nucatuli

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

750 g di farina
400 g di zucchero
500 g di mandorle
20 g di cannella
acqua circa 250 ml.

PER LUCIDARE

90 ml d'acqua
160 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Tostare le mandorle in forno, senza sbuciarle, quindi, tritarle.

Unire in una ciotola la farina, lo zucchero, la cannella e iniziare ad impastare alternando l'aggiunta delle mandorle a quella dell'acqua.

Finire di impastare sul ripiano del tavolo fino ad ottenere un composto liscio.





2 Stendere la pasta e ricavarne con lo stampo dei dischi.



3 Metterli in teglia su carta da forno ed infornare a 180°C per circa 15 minuti.



4 Eccoli sfornati.



5 Per lucidarli, sciogliere il restante zucchero nell'acqua ponendolo sul fuoco. Quando il tutto diventa trasparente, spennellarlo sui biscotti.

