

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ossa da mordere (Ossa di morto)

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



INGREDIENTI

250 g di farina
100 g di nocciole
100 g di mandorle dolci
400 g di zucchero
2 albumi
il succo di un limone
burro per ungere la placca
farina

PREPARAZIONE

1 In una ciotola ampia, intridete la farina con gli albumi e lo zucchero, profumate con succo di limone, aggiungete le nocciole e le mandorle intere e seguitate a lavorare fino ad ottenere un composto piuttosto sodo. Sulla spianatoia (tagliere) allungate l'impasto come a formare un serpentello, che tagliate a fettine sottili 1/2 cm e lavorate per formarne tante piccole ossa.

Disponete i biscotti sopra una placca, imburata e infarinata, quindi passate in forno (già

caldo a 180°C) per circa 20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Servite fredde.