

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pesche dolci

di: *riservata*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

5 uova
400 g di zucchero
200 g di margarina
2 bustine di lievito per dolci
1 kg di farina
vermuth
alchelmes
nutella.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete la farina, le uova, lo zucchero, la margarina ammorbidita ed il lievito e impastare bene il composto.

Formate delle palline grandi quanto una noce e mettetele sopra una placca foderata con

della carta forno.

Infornate a 180°C per 15 minuti.

In una ciotola mettete un poco di alchermes con 1 bottiglia di vermouth (se si desidera una bagna meno alcolica dimezzate il vermouth e mettete la stessa quantità di acqua).

Immergete i biscotti nel liquore per qualche minuto (devono risultare ben bagnati ma non troppo altrimenti si rompono), sopra metà dei biscotti mettete un pò di nutella e coprite con i biscotti senza farcia, rotolate i biscotti così composti in un poco di zucchero semolato e servite.

