

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Schowwebretele

LUOGO: Europa / Francia

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



### INGREDIENTI

400 g di farina  
250 g di zucchero  
250 g di burro  
200 g di mandorle tritate  
100 g di bucce d'arancio candite  
2 tuorli  
1 scorzetta di limone  
un pizzico di cannella.

### PREPARAZIONE

- 1 Versare la farina a corona in un recipiente, quindi il burro a tocchetti, lo zucchero e gli altri ingredienti, amalgamando bene e a lungo. Lasciar riposare la notte in un luogo né troppo caldo né troppo fresco.
- 2 Stendere una sfoglia alta un mezzo centimetro, quindi ritagliare con un bicchiere dei tondi che saranno disposti sulla piastra unta. Prima di essere infornati, i biscotti vengono

spennellati con tuorlo d'uovo, per la doratura. In un quarto d'ora son cotti e si conservano per un certo tempo.