
Ossa da mordere...

Ingredienti

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

Utilizzi

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.

ATL NOVARA

Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Locale Provincia di Novara

Baluardo Quintino Sella, 40 - 28100 Novara (NO)

Tel. 0321.394059 - Fax 0321.631063

eMail: info@turismonovara.it - Web: www.turismonovara.it