

## I TOZZETTI

### Ingredienti

- farina (500gr)
- 3 uova
- 1 limone
- latte
- burro (100gr)
- zucchero (250gr)
- lievito vanigliato (10gr)
- mandorle dolci pelate (250gr)

### Come si prepara

Sbattere bene le uova con lo zucchero.

Aggiungere la farina facendola cadere da un setaccio affinché non si formino dei grumi e amalgamare bene gli ingredienti.

Grattare la buccia di un limone non trattato e mescolare.

Aggiungere il burro lasciato ammorbidire e mescolare versando il latte necessario ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Per ultimi aggiungere il lievito e le mandorle pelate e tagliate a lamelle e mescolare bene affinché si distribuiscano uniformemente nell'impasto

Foderare una teglia con della carta da forno.

Preparare dei filoncini tipo baguette, larghi 3 dita e schiacciati, e metterli a cuocere in forno caldo a 180 gradi per circa 40 minuti o comunque fino a che saranno dorati.

Lasciare intiepidire e poi tagliare dei biscotti obliqui larghi circa 1 dito.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 60**

### Tabella nutrizionale



Valore energetico	272 kcal 1139 kJ
-------------------	---------------------

## Tags

occasioni speciali, new, feste, biscotti, I tozzetti, cantuccini, vinsanto, tradizionale, mediterraneo

