



Biscotti Ovis molis - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolci - pasticceria - marmellata albicocche

(purtroppo non so da che sito l'avevo copiata)

100 g. di farina o fecola

100 g. di burro

50 g. di fecola

50 g. di zucchero a velo

n. 3 tuorli sodi; sale q.b.

scorza grattugiata ed essenza di arancia

Passare i tuorli d'uovo al setaccio, lavorarli con il burro e lo zucchero, unire la farina, la fecola, il sale e la scorza di arancia. Formare delle palline, appoggiarle sulla teglia coperta con la carta da forno schiacciandole leggermente al centro. Con un piccolo cucchiaino o con sac a poche versare poca marmellata di arancia. Sono buoni anche con scorza gratt. di limone e marmellata di albicocca. Cuocere in forno a 180° per 10 max 15 minuti, dipende dal forno.