

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

[Qui la ricetta](#)

Fotosequenza di Cristina

Pare prendano il nome dal re Umberto I di Savoia, che li apprezzava molto. Anche per questi ringrazio la signora Franca e Katia ([vedi: Buccellati di Monreale](#)).



Si stende la frolla



la si "graffia" con i rebbi di una forchetta



si rifilano i bordi



Si taglia in rettangoli regolari



Gli ultimi 3 biscotti sono fatti secondo un metodo più veloce, ma non sono i veri Umberto: la frolla arrotolata come un lungo tubicino, schiacciata col retro dei rebbi della forchetta.



Cotti



e bis Cotti

[Vai al post originale.](#)