



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

postato da Annalun@

dolci - pasticceria - frutta secca - cannella

Per la pasta:

250 gr di farina di semola, 1 uovo intero, 100 gr di acqua, un pizzico di sale;

Per la farcitura:

250 gr di fichi secchi, 80 gr di mandorle sgusciate, 80 gr di noci, 80 gr di miele, cannella macinata, scorza di limone grattugiata.

Preparazione:

per la pasta: disporre la farina a fontana, aggiungervi l'uovo, l'acqua e il sale e procedere all'impasto fino ad ottenere una pasta liscia e fine.

Lasciare riposare la pasta coperta con un canovaccio per circa 30 minuti. Per realizzare la farcitura è necessario tritare i fichi secchi privandoli dei peduncoli, amalgamare mandorle e noci tritate profumando il tutto con miele, cannella e limone. Per realizzare i biscotti bisogna stirare la pasta fino ad uno spessore di un millimetro circa; la pasta viene tagliata a strisce lunghe con un tagliapasta ricciato della larghezza di 5 cm circa. A questo punto poggiare il ripieno modellato in forma di rochetti. Ogni biscotto deve essere lungo 12 cm e modellato a forma di esse o di anello. Cuocere in forno a 160 gradi, per 20 minuti.