



Biscotti di Fonni - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Biscotti - ricetta regionale

INGREDIENTI

250 g di farina 00
300g di zucchero
6 uova
un pizzico di sale

Separare i tuorli dall'albumi e sbatterli con lo zucchero fino a quando il composto non diventa spumoso e gonfio. Aggiungervi un po' alla volta, sempre mescolando, la farina
Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale ed amalgamare i due composti.
Versare il tutto in una sacca da pasticciere con la bocchetta liscia. In una teglia a bordi bassi, ricoperta da carta forno, modellare dei bastoncini di circa 12 centimetri, lasciando spazio tra un biscotto e l'altro.
Spruzzare di zucchero ed infornare in forno a 180° per circa 15 minuti. A cottura ultimata devono essere dorati

