



Zuccarini ( o Befanini) - [Visualizza sul sito di valeriagavazzi](#)

uova - burro - scorza agrumi

Ingredienti:

1kg di farina, 6hg di zucchero, 6 uova, 2 hg di burro, 1 bustina e mezzo di lievito, scorza di limone o di arancia.

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti.

Spianare e tagliare la pasta con delle formine.

Foderare la leccarda con carta forno, posizionare le forme di pasta.

Infornare a 180° (forno preriscaldato) per circa 15- 20 minuti.

Decorare con chicchini colorati o con quel che detta la fantasia.

