BISCOTTI CROCCANTI

Ingredienti:

- 400 g di farina,
- 200 g di zucchero,
- 80 g di burro,
- 40 g di mandorle,
- 30 g di uva sultanina,
- 20 g di pinoli,
- 20 g di cedro o scorza d'arancia candita,
- 1 pizzico di anice,
- 2 cucchiai di spirito di vino,
- 1 cucchiaio scarso di polvere lievitante,
- 1 uovo intero,
- 3 rossi d'uovo.

Sbucciate le mandorle ma lasciatele intere (come pure i pinoli).
Tagliate il candito a pezzetti.
Fate un buco nel monte di farina e collecatevi le uova, lo zucchero, il burro, lo spirito e la polvere lievitante.
Impastare il composto senza lavorarlo troppo, poi coprite ed allargate la pasta per aggiungervi gli altri ingredienti.
Tirarla in un bastone alquanto compresso che dividerete in 4 o 5 parti in modo che possa entrare nella teglia.
Doratelo e cuocetelo al forno.
Cotto che sia taglaitelo a forma di biscotto, a fette di poco più di un centimetro, e fatele tostare da ambo le parti.