

568. BISCOTTI CROCCANTI I

Farina, grammi 500.

Zucchero in polvere, grammi 220.

Mandorle dolci, intere e sbucciate frammiste a qualche pinolo, grammi 120.

Burro, grammi 30.

Anaci, un pizzico.

Uova, n. 5.

Sale, una presa.

Lasciate indietro le mandorle e i pinoli per aggiungerli dopo ed invidete il tutto con quattro uova, essendo così sempre in tempo di servirvi del quinto, se occorre per formare una pasta alquanto morbida. Fatene quattro pani della grossezza di un dito e larghi quanto una mano; collocateli in una teglia unta col burro e infarinata, e dorateli sopra.

Non cuoceteli tanto per poterli tagliare a fette, il che verrà meglio fatto il giorno appresso, ché la corteccia rammollisce.

Rimettete le fette al forno per tostarle appena dalle due parti, ed eccovi i biscotti croccanti.