

569. BISCOTTI CROCCANTI II

Farina, grammi 400.
Zucchero, grammi 200.
Burro, grammi 80.
Mandorle, grammi 40.
Uva sultanina, grammi 30.
Pinoli, grammi 20.
Cedro, o zucca candita, grammi 20.
Anaci, un pizzico.
Spirito di vino, cucchiataie n. 2.
Bicarbonato di soda, un cucchiaino scarso.
Uova, uno intero e tre rossi.

Questi biscotti sono più fini dei precedenti; e ritengo non lascino nulla a desiderare. Le mandorle sbucciatele, e tanto queste che i pinoli lasciateli interi. Il candito tagliatelo a pezzettini. Fate una buca nel monte della farina e collocateci le uova, lo zucchero, il burro, lo spirito e il bicarbonato. Intridete il composto senza troppo lavorarlo, poi apritelo ed allargatelo per aggiungervi il resto, e tirate un bastone alquanto compresso, lungo un metro, che dividerete in quattro o cinque parti, onde possa entrar nella teglia; doratelo e cuocetelo al forno. Cotto che sia tagliatelo nella forma dei biscotti a fette poco più grosse di un centimetro. e tostateli leggermente da ambe le parti.