



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Dorsetti con le mandorle



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 1/2 Kg di farina
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 6 uova
- 1/2 Kg di mandorle
- 1/2 Kg di zucchero
- 80 gr di strutto
- 80 gr di burro
- 1/2 limone
- 1 bustina di vaniglia

Preparazione Dorsetti con le mandorle

Passo 1.

Formate una fontana con la farina.

Passo 2.

Al centro della fontana unite il lievito, le uova sbattute, le mandorle tritate, lo zucchero, il burro, lo strutto, il succo di limone e la vaniglia.

Passo 3.

Impastate con le mani, quindi formate delle striscioline della lunghezza della teglia che utilizzerete per informare.

Passo 4.

Disponete le strisce di pasta nella teglia e fate cuocere a 160° per circa 40 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)