



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

## **Biscotti ai fichi secchi**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **teglia o placca da forno**

### **Ingredienti**

- 1 kg di farina 00
- 200 g di strutto
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 kg di fichi secchi
- 200 g di mandorle abbrustolite
- 250 g di miele
- Scorza grattugiata di un limone

## **Preparazione Biscotti ai fichi secchi**

### **Passo 1.**

Tritate finemente i fichi e le mandorle , sciogliete il lievito in mezzo bicchiere di acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero e riscaldare il miele.

### **Passo 2.**

Impastate la farina con lo strutto e unite il lievito e poca acqua tiepida.

### **Passo 3.**

Aggiungete poi i fichi, le mandorle ed il miele.

### **Passo 4.**

Amalgamate bene e formate dei biscotti della forma desiderata.

### **Passo 5.**

Imburrate ed infarinate una teglia, disponetevi i biscotti e cuocete a 180 C fino a che i biscotti non saranno dorati.

### **Passo 6.**

Fate raffreddare e servite.

## **Passo 7.**

Fate raffreddare e servite.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)