



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

## **Biscotti con il sesamo (ca ciciulena)**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **canovaccio, teglia**

### **Ingredienti**

- 500 g di farina 00
- 200 g di strutto
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- 250 g di semi di sesamo
- Scorza di mezzo limone
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito per dolci

## **Preparazione Biscotti con il sesamo (ca ciciulena)**

### **Passo 1.**

Impastate la farina con lo strutto, aggiungete lo zucchero, unite poi due uova sbattute, la scorza di limone, il latte, il lievito ed impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo.

### **Passo 2.**

Lasciate riposare la pasta, coperta da un canovaccio, per mezz'ora.

### **Passo 3.**

Trascorso questo tempo, formate, con la pasta, dei bastoncini di 3-4 cm e 1 cm di diametro.

### **Passo 4.**

Sbattete l'uovo rimasto, passate i biscotti nell'uovo e poi nei semi di sesamo.

### **Passo 5.**

Ungete una teglia con lo strutto (o un po' di burro), infarinatela e disponetevi sopra i biscotti.

### **Passo 6.**

Infornate a 180C fino a che i biscotti non saranno dorati.

### **Passo 7.**

Fate raffreddare e servite.

## Note

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