



IL
MERCATO
DEI
SAPERI



AIPD
BELLUNO

BISCOTTI NOCI E UVETTA

RICETTA DELLA SIGNORA EMMA

INGREDIENTI :

250 (DUECENTOCINQUANTA) GRAMMI DI FARINA DI MAIS

250 (DUECENTOCINQUANTA) GRAMMI DI FARINA BIANCA

150 (CENTOCINQUANTA) GRAMMI DI ZUCCHERO

150 (CENTOCINQUANTA) GRAMMI DI BURRO

2 UOVA

MEZZA BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

10 NOCI

UNA BUSTINA DI UVETTA

COSA MI SERVE IN CUCINA :

MESTOLO DI LEGNO

TERRINA

TEGLIA DA FORNO

CARTA FORNO

FORNO

PENTOLINO

COME SI PREPARA :

1. METTERE LA FARINA BIANCA E LA FARINA DI MAIS IN UN' INSALATIERA.

2. AGGIUNGERE NELL'INSALATIERA IL LIEVITO E LO ZUCCHERO.

3. PRENDERE LE 2 (DUE) UOVA. ROMPERE IL GUSCIO SBATTENDO DELICATAMENTE SUL BORDO DELL'INSALATIERA. ROVESCIARE IL CONTENUTO NELL'INSALATIERA.

4. PRENDERE UN MESTOLO DI LEGNO E
MESCOLARE BENE TUTTI GLI INGREDIENTI.

5. ACCENDERE IL FORNO A 200 (DUECENTO)
GRADI.

6. METTERE IL BURRO IN UN PENTOLINO.

7. METTERE IL PENTOLINO SUL FORNELLO.
ACCENDERE IL FUOCO E ABBASSARE LA
FIAMMA AL MINIMO.

8. QUANDO TUTTI IL BURRO E' SCIOLTO
SPEGNERE IL FUOCO E VERSARE IL BURRO
NELL'INSALTIERA.

9. PRENDERE LE NOCI E SBRICIOLARLE CON LE
MANI NELL'INSALATIERA.

10. AGGIUNGERE I PINOLI.

11. CON IL MESTOLO DI LEGNO MESCOLORE BENE TUTTI GLI INGREDIENTI PER OTTENERE UN IMPASTO COMPATTO.

12. STENDERE LA CARTA DA FORNO SU UNA TEGLIA.

13. PRENDERE DELLE PICCOLE PARTI DELL'IMPASTO E CON LE MANI FORMARE DELLE PALLINE.

14. METTERE LE PALLINE SULLA TEGLIA.

15. PRENDERE IL GUANTO DA FORNO E
METTERE LA TEGLIA IN FORNO.

FAI CUOCERE I BISCOTTI PER 20 MINUTI.