LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Biscotti della nonna

Per chi piacciono i biscotti alla cannella!!!

Difficoltà
media

Quantità
4
persone

Tempo
60 min

Ingredienti

- Farina - 1 kg
- strutto o margarina - 400 g
- zucchero - 500 g
- uova - 4
- un pizzico di sale
- vanillina - 1 bustina
- lievito - 1 bustina
- limone grattugiato - 1
- marsala all'uovo o vino dolce - 5 cucchiai
- cannella - un bel cucchiaio o a piacere la quantità che si desidera

Preparazione

Setacciare la farina con il lievito e unire lo zucchero e la cannella. Fare una fontana al centro e versare lo strutto morbido, le uova, la vanillina e il limone grattuggiato. Impastare velocemente aggiungendo anche il marsala. Fare una palla, coprire con la pellicola e far riposare per una mezz'ora. Aiutandovi con due fogli di carta forno e del mattarello, stendete l'impasto in una sfoglia di circa mezzo cm. facendo le forme che più vi piacciono. Le più adatte sono le stelle, i fiori e i cuori con due grandezze diverse. Le più piccole avranno un buco al centro. Saranno farcite, dopo la cottura a 180° fino a doratura, con la marmellata e ricoperte di zucchero a velo.