



FAVE DEI MORTI

🏠 Livello base

TIPICO BISCOTTO AUTUNNALE

COMPOSIZIONE FINALE

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.

Formare dei filoni del diametro di circa 2 centimetri rotolandoli nello zucchero semolato.

Tagliare il filone in dischi, passarli di nuovo nello zucchero semolato e depositarli su carta da forno.

Cuocere a 220-230°C fino a leggera doratura.