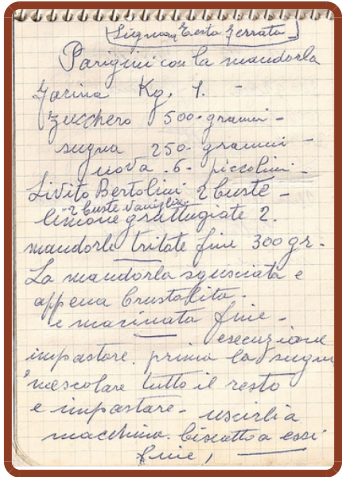


Parigini con la Mandorla

Parigini con la mandorla



Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Farina	1 Kg
Zucchero	500 g
sugna	250 g
uova piccoline	6
Lievito Bertolini	2 bustine
vanillina	2 bustine
buccia di limone grattugiate	2
mandorle tritate fine	300 g

(La mandorla sgusciata e appena brustolita e macinata fine)

Procedimento

- impastare. prima la sugna mescolare tutto il resto e impastare. usarli a macchina. biscotto a essi [a "S"] fine,

PROCEDIMENTO VERSIONE MODERNA

- Preparazione: Lavora innanzitutto lo strutto con lo zucchero e le uova, poi unisci tutti gli altri ingredienti e impasta fino a ottenere un panetto compatto. La ricetta indica di "usarli a macchina", il che significa che l'impasto va inserito nella classica pistola sparabiscotti o nel tritacarne con la trafilatura per biscotti estrusi, dando la tipica forma a "S" ("biscotti a essi"). Cuoci in forno a 180°C fino a doratura.