

Ingredienti: 500 g. di farina di grano tenero, 500 g. di farina di neccio, 600 g. di burro, 350 g. di zucchero, 2 uova intere, 2 tuorli, lievito, 200 g. di nocciole tritate. Versare le farine sulla spianatoia e aggiungervi il lievito, lo zucchero, le uova ed i tuorli; impastare il tutto con il burro tagliato a tocchetti. Ottenuta una pasta omogenea, stendere con il mattarello una sfoglia di 5-6 mm., quindi tagliarne dei rettangoli. Versare in un piatto le nocciole tritate ed impastare i biscotti uno ad uno; sistemarli in una teglia imburata e cuocerli in forno ben caldo a 180° per 15-20 minuti.