



Ingredienti:

- 80 gr. di farina 00
- 40 gr. di burro o margarina
- 40 gr. di zucchero
- 50 gr. di nocciole
- 2 cucchiai di grappa
- scorza di limone (facoltativa)
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Preparare l'impasto amalgamando in una terrina la farina con il burro, lo zucchero, la grappa, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale e le nocciole tritate (tenerne qualcuna da parte per la decorazione).

Ungere con una noce di burro una teglia, disporre tanti mucchietti d'impasto distanziati l'uno dall'altro. Mettere sopra ad ognuno mezza nocciola faccendola aderire bene al biscotto, passare in

forno caldo e lasciare quocere a 180° per circa 15-20 minuti.