

Ingredienti:

- 400 gr. di farina 00
- 200 gr. di burro o margarina
- 200 gr. di zucchero
- 250 gr. di nocciole
- 1 bicchierino di grappa
- 1 limone
- 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 il fondo di una teglia, disporre tanti mucchietti d'impasto, uno vicino all'altro. Inserire qua e là una nocciola intera, quindi passare in forno caldo e lasciare cuocere a 180° per circa 30 minuti.