

Tozzetti con le nocciole dei monti cimini (Dolci)



Preparazione

Preparare tutti gli ingredienti. Grattugiare finemente la scorza di un limone. Sgusciare le uova in una capiente terrina. Unire lo zucchero semolato. Unire l'olio d'oliva e mescolare. Unire il lievito e la scorza di limone. Tagliare grossolanamente le nocciole tostate, lasciandone una parte intere. Unire le nocciole al composto e mescolare bene. Aggiungere gradualmente la farina. Mescolare bene e lavorare l'impasto ottenendo un composto omogeneo e morbido. Con le mani formare dei filoncini larghi pochi cm e lunghi 10-15 cm da posizionare sulla carta da forno. Cuocere per circa 20 minuti a 180° fino a leggera doratura. Affettare a strisce verticali di circa 2cm i tozzetti ancora caldi e rimetterli in forno per biscottare leggermente la parte superiore, basteranno pochi minuti. Servire i tozzetti una volta raffreddati, accompagnati da un bicchierino di vin santo.

Consigli

Se l'impasto risultasse troppo duro si può eventualmente aggiungere un goccio di latte, o di liquore a piacere. L'olio conferisce leggerezza all'impasto.

Curiosità

I Tozzetti di Viterbo vengono preparati sia in ambito familiare che dai laboratori artigianali e dalle pasticcerie locali per essere spediti in tutto il mondo, dove sono molto apprezzati.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 1000 grammi

Olio 200 grammi

Uova 6 unità

Zucchero 600 grammi

Nocciole 600 grammi (sbucciate)

Lievito (una bustina di lievito per dolci)

Limone