

BISCOTTI ALLE NOCCIOLE E CILIEGIE CANDITE

Ingredienti

250 g	nocciole tritare
1	uovo leggermente sbattuto
150 g	zucchero
½	cucchiaino di liquore all'arancia
½	cucchiaino di essenza di vaniglia
1	confezione di ciliegie candite tagliate a metà
	sale

Preparazione

Scaldare il forno a 180°.

Amalgamare le nocciole, l'uovo, lo zucchero, il liquore all'arancia, il succo di limone, la vaniglia e un pizzico di sale con un cucchiaio in legno fino a formare una pasta consistente.

Suddividere in palline grandi come noci e distribuirle sulle piastre a 2.5 cm di distanza.

Decorare con le mezze ciliegie.

Far cuocere i biscotti, una piastra alla volta per 15-20 minuti o fino a quando iniziano a dorarsi e diventare morbidi.