

MEZZE LUNE DI NOCCIOLE

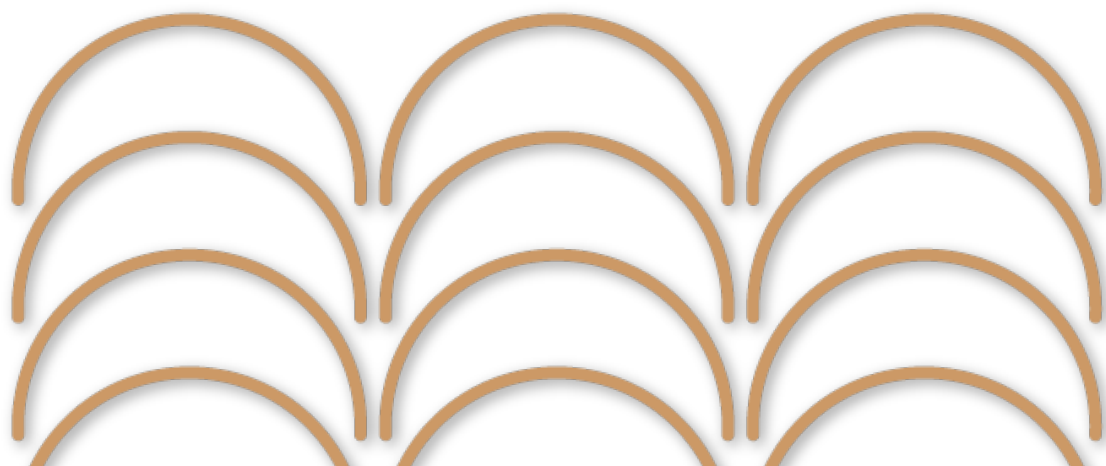


Ingredienti

150 g di burro
100 g di farina
100 g di frumina
300 g di zucchero
50 g di noccioline tostate, pelate e macinate
1 busta di zucchero vanigliato
1 bicchierino di rhum o altro liquore
5 uova
1/2 busta di lievito
un pizzico di sale

Ammorbidire il burro e sbattere a crema con lo zucchero.
Aggiungere un rosso d'uovo alla volta e amalgamare bene.
Dopo aver incorporato i 5 rossi, mettere la farina, la frumina e il lievito (mescolati assieme), aggiungere le noccioline macinate, il sale e il liquore.
Quando è ben amalgamato aggiungere le chiare sbattute a neve, stendere il composto in uno stampo rettangolare di circa 40 cm, dell'altezza di circa 2,5 cm.
Cuocere a 180 gradi per 25 minuti circa.
Togliere dal forno, capovolgere e lasciare raffreddare, cospargere di zucchero a velo (vanigliato), tagliare a mezzelune con un bicchiere dal bordo sottile.

Ricetta di: **Luisa Fornasin**



come tagliare le mezzelune