

Dolcetti di Farinella

Ingredienti:

- 550 gr di burro
- 350 gr di zucchero
- 500 gr di farinella di ceci
- 4 uova
- 2 tuorli
- Buccia di limone e di arancia grattugiata
- Cannella
- Latte quanto basta

In una zuppiera lavorare il burro a crema, aggiungere lo zucchero, le uova, la buccia di limone, di arancia e la cannella.

Mescolare e versare il tutto al centro della farina.

Impastare e far riposare per circa un'ora, riprendere l'impasto e dare forma ai dolcetti a fantasia.

Cuocere in forno a 160 gradi per 15 minuti.

Buon appetito