

Liquore al Cioccolato e Biscotti con le nocciole

Scritto da Netta Paoletta Cristiani
Lunedì 06 Giugno 2011 21:53

Liquore al Cioccolato



Ingredienti:

1 litro di latte

800 gr. di zucchero

100 gr. di cacao amaro

Liquore al Cioccolato e Biscotti con le nocciole

Scritto da Netta Paoletta Cristiani
Lunedì 06 Giugno 2011 21:53

1 bustina di vanillina

200 gr. di alcol per liquori

200 gr. di marsala all'uovo

Esecuzione:

Versare in un pentola, zucchero, cacao e vanillina insieme a freddo, aggiungere il latte

e portare a fuoco lento fino a ebollizione per pochi minuti.

Una volta sciolti gli ingredienti, lasciare raffreddare , aggiungere l'alcool ed il marsala

Mescolare bene ed imbottigliare.

Liquore al Cioccolato e Biscotti con le nocciole

Scritto da Netta Paoella Cristiani
Lunedì 06 Giugno 2011 21:53

Biscotti con le nocciole.

Ingredienti:



2 uova intere

250 gr. di zucchero

Farina (tanto quanto basta)

¼ di latte

La buccia grattugiata di un limone ed un arancio

1 fialetta al limone

Liquore al Cioccolato e Biscotti con le nocciole

Scritto da Netta Paoletta Cristiani
Lunedì 06 Giugno 2011 21:53

300 gr. di nocciole tostate nel forno e tagliate grossolanamente a pezzi

½ bicchiere di olio di semi di arachide

1 bustina di lievito

Esecuzione:

Dopo aver impastato tutti insieme gli ingredienti , preparare con l'impasto delle strisce lunghe almeno 30 cm. e larghe 5 cm. dopo aver foderato il tegame con la carta da forno adagiare le strisce di pasta ottenute, distanziandole tra di loro. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 180° per 8 minuti , a cottura ultimata togliere dal forno e lasciar intiepidire e tagliare le strisce di pasta a bastoncini.

Netta Paoletta Cristiani