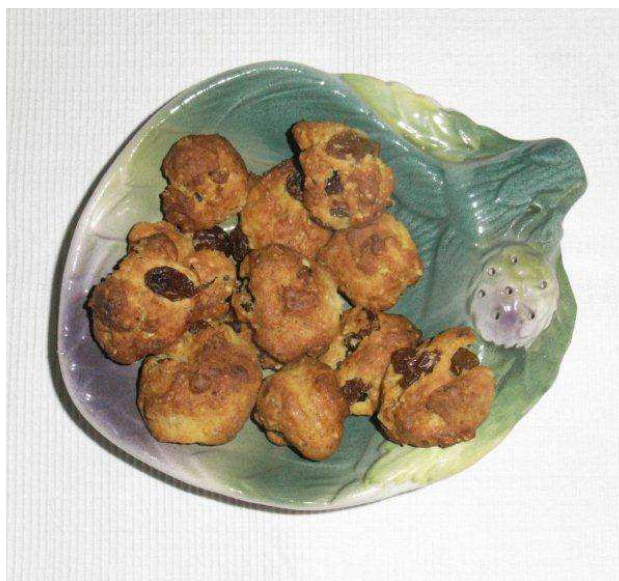


*Le ricette dei bed & breakfast*

*SCOPRIPIEMONTE*



**BISCOTTI UVETTA e  
NOCI**

- \* 250g farina 00
- \* 100g zucchero
- \* 100g burro
- \* 200g uvetta
- \* 130g noci
- \* 2 uova
- \* ½ bustina di lievito

Mettere l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per un'ora, quindi, scolarla, asciugarla bene e spolverizzarla con un po' di farina.

Sbattere il burro morbido con lo zucchero, aggiungere, sempre lavorando il composto, la farina, le uova ed il lievito.

Quando il composto sarà omogeneo, aggiungere l'uvetta, le noci ed impastare bene..

Foderare una teglia con carta forno e, con il composto, formare delle palline.

Infernare a 180° per 15-20 minuti.