

## Biscotti con fiocchi e farina di castagne (per 1,3-1,4 kg di biscotti)

- ◆ 400 g **fiocchi di castagne**
  - ◆ 250 g **farina di castagne essiccata senza fumo**
  - ◆ 400 g burro
  - ◆ 150 g zucchero
  - ◆ 2 uova
  - ◆ 80 g uva sultanina (metterla in ammollo in liquore di castagne o acqua)
  - ◆ 3 cucchiaini di lievito in polvere
  - ◆ buccia grattugiata di un'arancia
  - ◆ ½ cucchiaino di cannella e 1 presa di vaniglia in polvere
  - ◆ 2 prese di sale
- Setacciare la farina di castagne. Lavorare a crema burro e zucchero. Aggiungere le uova ed in seguito tutti gli altri ingredienti. Impastare fino ad ottenere una massa omogenea.
- Formare dei cilindri di 3-4 cm di diametro, ev. aiutandosi con farina bianca. Lasciare rassodare i cilindri in frigo per ca. 1 ora.
- Affettare i cilindri a rondelle di 0,5-1 cm di spessore. Disporre le rondelle su una teglia da forno e cuocere nella parte centrale del forno preriscaldato a 180°C, finchè la superficie diventa leggermente dorata (= ca. 30 min. +/- 5 min.).



## ORDINAZIONE



**Ordino** (per un valore minimo di Fr. 16.-):

- .....sacchetti da 200 g (Fr.6.90) di fiocchi di castagne
- .....sacchetti da 400 g (Fr. 8.30) di farina di castagne essiccata senza fumo
- .....bottiglie da 35cl (Fr. 27.-) di liquore di castagne
- .....sacchetti da 400 g (Fr. 5.90) di tagliatelle di castagne
- .....vasi da 350 g (Fr. 10.00) di marmellata di castagne
- .....sacchetti da 210 g (Fr. 8.20) di amaretti di castagne

*Cognome e nome:*.....

*Via e No.:*..... *CAP e località:*.....

Tagliare e inviare a: **La Pinca, Specialità di castagne**  
all'att. G. Mazzi · CP 7 · 6516 Cugnasco · Tel & Fax 091 859 22 01

