

## BISCOTTI DI NOVARA

Ingredienti: Per 4 persone

- farina 400
- 6 uova
- 2 tuorli
- Sale 30g
- Zucchero 400g sale

### Procedimento:

In una ciottola riunite lo zucchero, le uova, il tuorlo e un pizzico di sale. Montate il composto con la frusta a mano fino a quando sarà soffice e spumoso. Aggiungete la farina

poco alla volta facendola cadere a pioggia da un setaccio e amalgamate mano a mano sempre con la frusta. Mettete il composto in una tasca da pasticciere con il beccuccio liscio,

e strizzate il composto sulla placca ricoperta da carta forno facendo in modo da formare dei bastoncini di 7/8 cm di lunghezza che disporrete ben distanziati. Coprite la placca con

un altro foglio di carta forno o argentata, che non deve assolutamente toccare l'impasto, e lasciate riposare per 15/20 minuti in un luogo fresco, ma non in frigorifero. Scaldate

il forno in modalità areata a 180C. Cuocete i biscotti per 15/20 minuti o finchè saranno leggermente dorati. Togliete i biscotti dalla placca e fateli raffreddare .