



BERIOLI

Le ricette di Beriooli

Tozzetti alle mandorle e nocciole



Tempo richiesto

2h di preparazione

Difficoltà



INGREDIENTI

- 250 gr farina
- 250 gr zucchero
- 200 gr mandorle
- 50 gr nocciole
- 2 uova intere
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- 1 buccia grattugiata di limone
- 1 pizzico di sale

Festina Lente

...Affrettati lentamente...



BERIOLI

Le ricette di Beriole

Incominciamo:

- 1) Unire zucchero, buccia di limone e uova; lavorare il composto, aggiungendo farina, sale, vanillina e lievito. Amalgamare bene il composto.
- 2) Aggiungere le mandorle e le nocciole grossolanamente tritate.
- 3) Lasciare riposare per un'ora circa.
- 4) Dividere l'impasto in quattro panetti e adagiarli su carta da forno con un po' di farina in modo che si sviluppino in lunchezza.
- 5) Infornare: i primi 15 minuti a 160°, poi 10 minuti a 80°.
- 6) Tirare fuori i panetti, aspettare che si raffreddino e tagliarli a pezzetti.
- 7) Infornare a 60/70° per qualche minuto

Vino da abbinare



Festina Lente

...Affrettati lentamente...



BERIOLI

Cantina Beriole

Sperello - 2015 - Vinsanto Colli del Trasimeno D.O.C.



Annata 2007 - Medaglia D'Oro Vins du Monde - Enologues de France, Parigi.
Annata 2008 - Medaglia D'Oro Concorso Mondiale di Bruxelles.
Annata 2014 - Medaglia D'Oro Concorso Mondiale di Bruxelles.
Annata 2014 - Medaglia D'Oro Sélections Mondiales Des Vins, Quebec - Canada.
Vinsanto 2015 - Medaglia d'oro Berliner Wein Trophy 2019



Fotografa il QR CODE per acquistarlo online
oppure collegati al sito web
www.cantinaberiole.shop



Certificazione vini biologici

Crediamo nella coltivazione biologica perché è sinonimo di qualità e genuinità.



MEDAGLIA D'ORO
Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
ANNATA 2012

MEDAGLIA D'ARGENTO
VINILES INTERNATIONALES
ANNATA 2008



Festina Lente

...Affrettati lentamente...