



FETTINE DI FINE PASTO



CaRAFiN

Questa ricetta è stata ideata da:
[Stefano Laghi](#)

Ingredienti

Impasto

- 300 g Zucchero Vagliato Medio
- 50 g Zucchero Carafin
- 200 g Burro
- 125 g Uova
- 500 g Farina
- 200 g Nocciole
- 200 g Mandorle grezze
- 4 g Cannella in polvere
- 1 Baccello di vaniglia

Procedimento

1. Impasto

Impastate gli zuccheri con il burro, aggiungete le uova e di seguito tutti gli altri ingredienti.

Realizzate con le mani dei piccoli filoncini del peso di 500 g e metteteli a raffreddare in frigo.

2. Lavorazione

Una volta raffreddati, tagliateli a fettine sottili di 2 mm circa con un coltello trinciante molto affilato.

Cuocete in forno a 180° C a valvola aperta.