

TORCETTI



Ingredienti

- 250 g di farina tipo “0”
- 250 g di farina di farro semi-integrale
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di lievito
- 150 ml di olio
- 150 ml di vino bianco
- 50 grammi di mandorle
- Un pizzico di sale

Preparazione

Impastare il tutto con il vino quasi bollente.

Dare la forma e metterci le mandorle al centro.

Rotolarli nello zucchero di canna. Infornarli per circa 15 minuti a 180°, finchè sono dorati.