



Biscotti della Buca

1 kg di farina
250 gr di zucchero
200 gr di pinoli
300 gr di Vin Santo
300 gr di olio extravergine di oliva
250 gr di uvetta
1 bustina di lievito Bertolini

Unire in una zuppiera tutti gli ingredienti finché non è tutto ben amalgamato e disporre l'impasto a pizzicotti di dimensione di una noce in due teglie da forno precedentemente ricoperte con carta antiaderente.

Cuocere in forno a 160° per circa 45 minuti.
Fare biscottare e servire freddi con Vin Santo.