GROSTOLI AL FORNO

Ingredienti:

1 kg di farina

80 g di zucchero

100 g di burro

6 uova intere

buccia di **1** limone

1 lievito per dolci

½ bicchierino di grappa

1 pizzico di sale

zucchero a velo

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un composto omogeneo.

Lasciare riposare coperto per almeno 30 minuti.

Stendere l'impasto sino ad ottenere una sfoglia piuttosto sottile e ritagliare dei rombi con la rotella dentellata.

Infornare e cuocere a 180° per 15 minuti.

Una volta raffreddati cospargere di zucchero a velo.

PALAZZO ROCCABRUNA

ACCADEMIA D'IMPRESA
AZIENDA SPECIALE DELLA C.C.I.A.A. DI TRENTO