

## Biscotti portafortuna

# OPITEC



### Impasto di biscotti in bottiglia:

200 g farina con 1 cucch. da te di lievito in polvere, 100 g nocchie macinate, 100 g zucchero, vaniglia macinata, 1 pizzico di sale



Riempire di seguito tutti gli ingredienti nella bottiglia e chiudere con la guarnizione e la molletta. Una stupenda idea regalo!

Prima di cuocere aggiungere ancora i seguenti ingredienti:

150 g di burro

1 uovo

1 cucchiaino da te di succo di limone

aggiungere il burro, l'uovo e il succo di limone agli altri ingredienti e impastare bene, stendere e tagliare con lo stampino.

Infornare a 170 gradi impostazione aria calda per ca. 12 minuti fino a doratura.

Buona riuscita Vi augura il team Opittec!