



Biscotti alla marmellata di limoni

(dosi per 4, 40min circa)

Ingredienti:

100g marmellata
50g mandorle
75g zucchero
25g farina "00"

Preparazione:

Tritare le mandorle.
Mischiare tutti gli
ingredienti. Mettere
per 7/8min in forno
preriscaldato a
200°C. Lasciare
riposare per circa
30min.

GUSTALII

La Mia

• LA MARMELLATA BIOLOGICA FATTA IN CASA •



*Limoni di Sicilia
coltivati ai piedi
dei monti Iblei!*



INGREDIENTI:

Limoni (50%),
zucchero semolato.



PRODOTTO TIPICO SICILIANO

Limoni coltivati
domesticamente
nella terra dei Monti
Iblei nella Sicilia
sudorientale.
Raccolti, tagliati e
cotti a mano.

— 9



Preparazione: Sandra
Grafica: Diego