



Biscotti alla marmellata di limoni

(Per 4 persone e in 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.

PRONTI DA GUSTARE!

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