

Fave dei morti

INGREDIENTI:

300 gr di mandorle (potete usare la farina di mandorle),
50 gr di pinoli,
150 gr di farina,
150 gr di zucchero a velo,
scorza di 1 limone grattugiata,
1 uovo intero + 2 tuorli,
5 gr di cannella in polvere,
1 cucchiaio di grappa.

Frullare finemente le mandorle e i pinoli facendo attenzione a non far tirar fuori l'olio che hanno. Su una spianatoia fare una fontana con la farina, lo zucchero e la frutta secca tritata, formare un buco a centro e metterci le uova la scorza di limone, la cannella e il cucchiaio di grappa ed impastare formare un panetto omogeneo e procedere come per gli gnocchi formare dei cilindri e tagliare tanti tocchetti da rendere tondi con i palmi delle mani mettere su una teglia con carta da forno ed infornare a 180° circa per 20/25' far raffreddare prima di servire.