



## Brutti ma buoni

### Ingredienti per 16/20 biscotti:

½ Kg di farina;  
1 bicchiere di Sagrantino Passito;  
1 bicchiere di zucchero;  
1 bicchiere scarso di olio di semi;  
2 hg di noci tritate; 1 hg di pinoli;  
1 cartina per dolci da ½ Kg;  
20 gr di burro.

Tempo di preparazione: 50 minuti circa.

### Procedimento

Mettete in una terrina tutti gli ingredienti.

Con il composto ben amalgamato, formate un piccolo rotolo del diametro di circa 1 cm che ritaglierete a pezzetti lunghi 2 o 3 cm e schiacterete al centro.

Allineateli in una teglia imburrata e infarinata. Fateli cuocere in forno moderato (170°) per circa 25-30 minuti, quindi levateli e lasciateli raffreddare prima di servire.