

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti alle mandorle

DOSI PER: 12 pezzi    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO:  
basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA FROLLA



I biscotti alle mandorle sono dei frollini, ovvero biscotti realizzati con la pasta frolla, arricchiti con della farina di mandorle. La presenza di questo ingrediente, ovvero la farina di mandorle, li rende più morbidi e burrosi proprio perché le mandorle sono un ingrediente oleoso, il cui grasso è però benefico poiché ricco di omega 6.

Come per tutte le frolle, anche questi [biscotti al burro](#) sono facilissimi da realizzare e potrete conferir loro la forma che più preferite e desiderate. Noi li abbiamo, poi, resi più golosi con una decorazione di cioccolato fondente fuso ma nulla vi vieta di inventarvi una decorazione personalizzata

realizzata con vari tipi di cioccolato oppure anche con perline di zucchero e confettini. Prova i [dolci di Natale](#).

## INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE 180 gr

BURRO 75 gr

ZUCCHERO 180 gr

UOVA 2

FARINA 00 250 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 70 gr

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare questi buonissimi biscotti alle mandorle dovrete procedere come fareste solitamente con una pasta frolla, ovvero riunite in una ciotola, o se preferite nella ciotola della planetaria, la farina 00, la farina di mandorle, lo zucchero ed il burro.

Aggiungete anche le due uova ed iniziate ad impastare fino a che non otteniate un composto liscio ed omogeneo. Se procedete con la planetaria abbiate l'accortezza di montare il gancio a foglia che è il più adatto per la lavorazione di questo impasto.

**2** Una volta preparato l'impasto, dovrete riporlo in frigorifero per almeno mezz'ora affinché si possa assestare e solidificare leggermente. Se volete accorciare il tempo di raffreddamento dell'impasto potrete stenderlo tra due fogli di carta forno prima di riporlo in frigorifero. In questo modo la superficie esposta al freddo sarà superiore e di conseguenza l'impasto si potrà raffreddare più velocemente.

**3** Trascorso il tempo di riposo, se non l'avete ancora fatto, stendete la pasta frolla con il mattarello a circa 1 cm di spessore, quindi, scegliete il coppa pasta o i coppa pasta della forma desiderata e iniziate a tagliare i vostri biscotti. Disponete i biscotti realizzati su di una placca rivestita con un foglio di carta forno via via che li preparate.

Scaldate, nel frattempo, il forno a 180°C in modalità statica.

**4** Infornate i biscotti appena realizzati nel forno caldo per una decina di minuti. Controllate spesso i vostri biscotti perchè a seconda anche di quanto siete stati precisi con lo spessore della frolla questi potranno cuocere in più o meno tempo.

Diciamo che i biscotti saranno pronti quando assumeranno sui bordi un bel colore dorato.

**5** Mentre questi cuociono, fate fondere il cioccolato fondente a bagnomaria oppure al microonde.

**6** Sfornate i biscotti una volta cotti e fateli freddare completamente su di una griglia. A questo punto potrete passare alla decorazione: colate il cioccolato come preferite oppure intingete metà del biscotto nel cioccolato per un effetto bianco-nero.

Servite i biscotti alle mandorle solo quando il cioccolato si sarà solidificato.