

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bastoncini croccanti alle mandorle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



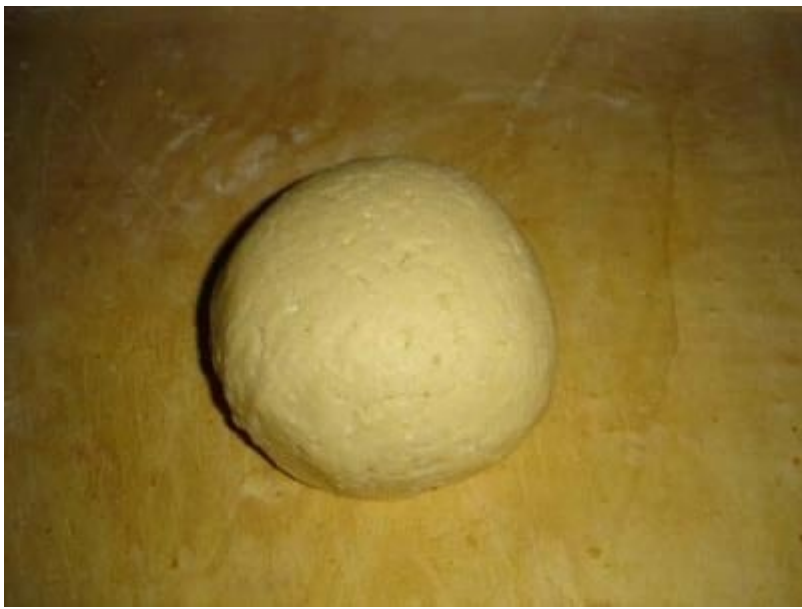
### INGREDIENTI

MANDORLE TOSTATE E PELATE 180 gr  
BURRO 75 gr  
ZUCCHERO 180 gr  
UOVA 2  
FARINA 250 gr  
CIOCCOLATO FONDENTE 70 gr

### PREPARAZIONE

**1** Tritare le mandorle nel mixer.

Impastare velocemente 70 g di burro, 180 g di zucchero, 2 uova, 250 g di farina e le mandorle tritate.



**2** Fate riposare l'impasto in frigo per 30 minuti.

Infarinate leggermente una spianatoia e, con il mattarello, stendete l'impasto, ricavate dei bastoncini lunghi 8 - 10 cm e posati sopra una placca foderata di carta forno.



**3** Infornate a 180°C per poco più di 10 minuti.



4 Lasciate raffreddare.

Fondere il cioccolato con 5 gr di burro ed intingere metà biscotto nel cioccolato fuso.

Metteteli sopra un foglio di carta forno ad asciugare.



5 Sono croccanti e gustosissimi..... avrei dovuto farne una dose maggiore.

P.S.La ricetta l'ho ricopiata da "Conquinaria".