

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al vino bianco ed olio extravergine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

ZUCCHERO 2 bicchieri

VINO BIANCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3/4
di bicchiere -

MANDORLE 250 gr

Biscotti al vino bianco ed olio extravergine, biscotti un po' diversi dai soliti frollini ottimi per chi predilige l'olio di qualità al burro. Semplicissimi da realizzare, gustosissimi da consumare! Perfetti per la colazione ma anche per un fine pasto diverso dal solito. Provateli perché vi piaceranno di certo. Se amate poi i frollini fatti in casa, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta dei biscotti alle [mandorle](#), rustici e croccanti, da non perdere!

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete realizzare la ricetta dei biscotti al vino bianco e d'olio extravergine, preriscaldate il forno a 200°C e tostate le mandorle disponendole sulla carta forno. Una volta pronte, lasciatele raffreddare e abbassate la temperatura del forno a 180°C.
- 2** In una planetaria, o su una spianatoia, create un impasto morbido incorporando alla farina l'olio a filo, il vino e uno dei due bicchieri di zucchero, lasciandone uno da parte. Lavorate l'impasto fino a renderlo omogeneo. Formate un panetto e tenete da parte.
- 3**
Tritate le mandorle raffreddate molto grossolanamente ed aggiungetele all'impasto; lasciatene alcune intere.
- 4**
Stendete l'impasto dello spessore di 1 cm, date la forma che preferite ai vostri biscotti e passateli nell'altro bicchiere con lo zucchero semolato.
- 5**
Infornate per circa 30 minuti, o finché il biscotto non sarà ben dorato.

CONSIGLIO

Quanto tempo posso conservare questi biscotti?

Puoi conservarli in una scatola di latta per circa una settimana.

