

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti alla farina di mandorle

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

280 g di farina  
100 g di farina di mandorle (mandorle spellate e macinate fini)  
150 g di zucchero a velo  
1 bustina di vanillina  
scorza grattugiata di un limone non trattato  
200 g di burro  
2 tuorli  
un pizzico di sale.

## PER DECORARE

zucchero a velo  
1 tavoletta di cioccolato (facoltativo).

# PREPARAZIONE

- 1 Impastare bene tutti gli ingredienti. La frolla risulta molto morbida e leggermente appiccicosa (non aggiungere altra farina).



- 2 Formare una palla, avvolgerla con della pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per almeno un'ora.



- 3 Pre-riscaldare il forno a 160°C.

Infarinare il piano di lavoro ed il mattarello e stendere una sfoglia spessa mezzo centimetro circa.

Con delle formine, ritagliare i biscotti e disporli su una teglia leggermente oliata (con olio di semi neutro) o su della carta forno.



**4** Infornare per 10-15 minuti circa. I biscotti devono rimanere chiari. Appena sfornati risulteranno morbidi ma si induriranno in pochi minuti raffreddandosi.

A piacere cospargere di zucchero a velo o bagnare nel cioccolato fuso.



Dosi per circa 60 biscotti.

NOTE