

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con noci macadamia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

NOCI MACADAMIA oppure mandorle - 60

FARINA 180 gr

ZUCCHERO 50 gr

SCORZA DI ARANCIA grattugiata - ½

cucchiaini da tè

BURRO 120 gr

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Tritate finemente le noci, passate la farina al setaccio e versatela a fontana in una ciotola, incorporate lo zucchero, la scorza dell'arancia, e il burro.

Impastate tutto con la punta delle dita per 5 minuti, fino a rendere l'impasto di consistenza friabile.

Unite il tuorlo e le noci, impastate finché l'impasto sarà morbido e ben amalgamato.



2 Prendete un cucchiaino di impasto a dare la forma di una meza luna.



3 Posizionate i biscotti su di una teglia foderata con carta forno.



4 Cuocete in forno per 12 minuti a 180°C e spolverizzare con zucchero a velo.