

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti croccanti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Alzi la mano chi vorrebbe adesso qualcosa di gustoso da sgranocchiare! Ecco vi capiamo ed è per questo che vi invitiamo a realizzare la ricetta dei **biscotti croccanti**, piccoli momenti di intenso piacere che renderanno la vostra pausa molto piacevole! Provate questa ricetta facile e veloce ma che vi darà tantissima soddisfazione! Se poi cercate altre ricette per la vostra merenda o colazione vi proponiamo di fare anche le [ciambelline con vino e cannella](#), deliziose!

INGREDIENTI

- 400 g farina
- 200 g zucchero
- 80 g burro
- 40 g mandorle
- 30 g uva sultanina
- 20 g pinoli
- 20 g cedro o scorza d'arancia candita
- 1 pizzico anice
- 2 cucchiai spirito di vino
- 1 cucchiaino scarso polvere lievitante
- 1 uovo intero
- 3 rossi d'uovo.

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare i biscotti croccanti, sbucciate le mandorle ma lasciatele intere (come pure i pinoli). Tagliate il candito a pezzetti. Fate un buco nel monte di farina e collocatevi le uova, lo zucchero, il burro, lo spirito e la polvere lievitante. Impastare il composto senza lavorarlo troppo, poi coprite ed allargate la pasta per aggiungervi gli altri ingredienti. Tirarla in un bastone alquanto compresso che dividerete in 4 o 5 parti in modo che possa entrare nella teglia. Doratelo e cuocetelo al forno. Appena cotto, tagliatelo a forma di biscotto, a fette di poco più di un centimetro, e fatele tostare da ambo le parti.

CONSIGLIO

Quanto tempo posso conservarli questi biscotti?

Puoi conservarli per una settimana circa in una scatola per alimenti.

Potrei aggiungere la cannella?

Sì direi che ci sta bene :)