

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti danesi alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

150 g di farina bianca
125 g di burro
50 g di zucchero
25 g di mandorle tritate finemente
1/4 di cucchiaino di essenza di vaniglia
1 uovo grosso
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per realizzare questi biscotti.



2 Setacciare la farina e un pizzico di sale.



3 Incorporare il burro fino ad ottenere un composto granuloso, quindi lo zucchero e le mandorle.



4 Unire l'uovo montato appena e la vaniglia, senza mescolare troppo.

Inserire la punta a stella da 1 cm nella tasca da pasticciere. Riempirla con il composto.



5 Formare degli anelli di 5 cm di diametro collocandoli sulle piastre a 2,5 cm di distanza.



6 Tenerli nel frigorifero per 30 minuti.

Cuocere in forno già caldo a 200 °C per 8-10 minuti finchè saranno dorato ai bordi.
Lasciarli raffreddare su una griglia.



Dosi per circa 20 biscotti.

NOTE