

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti del contadino

LUOGO: Europa / Svezia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 200g di burro o margarina
- 175g di zucchero bianco
- 1 cucchiaio di sciroppo
- 550g di farina
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 50g di mandorle

### PREPARAZIONE

**1** Sbattete il burro, lo zucchero e lo sciroppo in una ciotola.

Miscelate le mandorle tritate, la farina ed il bicarbonato, aggiungete questo composto al composto di burro e zucchero.

Mettete l'impasto sul piano di lavoro ed impastatelo bene, quindi formate due pagnotte dal diametro di 4-5 cm.

Mettete le pagnotte in un posto freddo fino a che diventino ben sode, quindi tagliatene

delle fette da  $\frac{1}{2}$  cm di spessore.

- 2 Mettete i dischi, così ottenuti, su di un foglio di carta forno ed infornate a 200°C per circa 15 minuti fino a doratura.