

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti della fortuna

di: *frostflower*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 9 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ALBUMI 3

ZUCCHERO A VELO 45 gr

BURRO 45 gr

FARINA 90 gr

AROMA DI MANDORLA 1/2 fialetta -

Biscotti della fortuna, chi non li conosce? Sono quei famosi biscottini con dentro un messaggio mandato dal destino. Personalizzateli con i messaggi che preferite per regalarli ai vostri amici, potrebbe essere un modo simpatico per intrattenerli al termine di una cena.

PREPARAZIONE

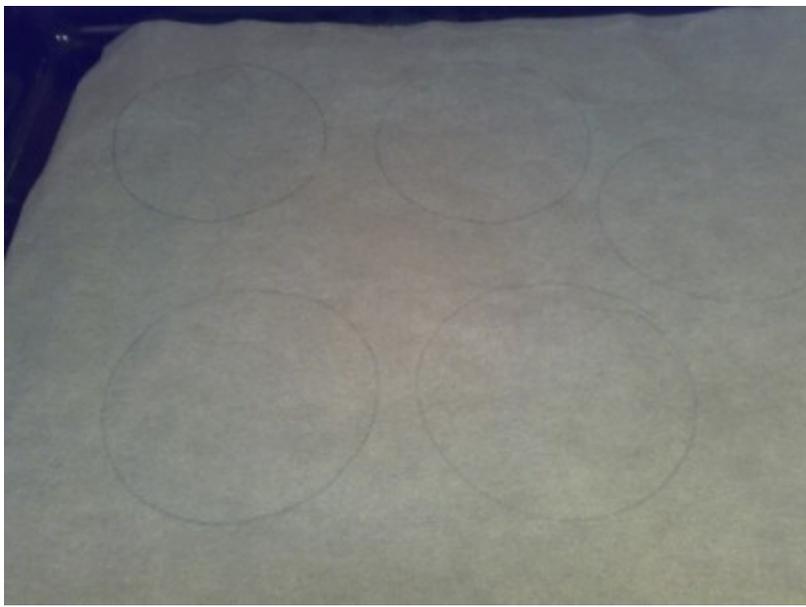
1 Montiamo gli albumi, senza farli diventare troppo consistenti.



2 Aggiungiamo un po' alla volta la farina setacciata con lo zucchero, l'aroma scelto e il burro, sempre usando le fruste.



3 Disegniamo dei cerchi di 8 cm sulla carta forno e giriamo il foglio.



4 Mettiamo su una cucchiata di impasto, che poi stenderemo con il dorso del cucchiaio.



5 Cuociamo a 180°C nella parte bassa del forno per 9 minuti circa.

Appena tolti dal forno, velocemente, stacciamoli dalla carta e inseriamo il biglietto. Pieghiamo a metà e ancora a metà, poi lasciamolo raffreddare nello stampo dei muffin per mantenere la forma.

