

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti di Alghero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I biscotti di Alghero sono dei buonissimi frollini aromatizzati con la scorza di limone e ricoperti di zucchero. Spariranno in men che non si dica!

### PER I BISCOTTI

FARINA 500 gr

ZUCCHERO 175 gr

STRUTTO 75 gr

UOVA 3

AMMONIACA PER DOLCI 15 gr

SCORZA DI LIMONE 1

### PER LA COTTURA

ALBUMI 1

ZUCCHERO

## PREPARAZIONE

**1** Mescolare la farina, lo zucchero e lo strutto.



**2** Poi unire il resto degli ingredienti e impastare velocemente.



**3** Ottenere un panetto della consistenza della frolla.



4 Tirlarla spessa poco meno di 1 cm, ricavare dei biscotti con gli stampi.



5 Preparare due ciotole, una con lo zucchero e una con l'albume.



6 Intingere i biscotti da un lato nell'albume.



7 Poi intingere lo stesso lato nello zucchero.



8 Sistemarli nella teglia con un foglio di carta forno.



9 Infornare a 170°C per 20 minuti circa. Serviteli una volta freddi per colazione o merenda.