

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di mandorle

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 2 e ½ tazze di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 2 tazze di mandorle spellate e finemente tritate
- 1 e ½ tazza di zucchero
- 220 g di burro
- 1 uovo
- 2 cucchiaini d'acqua
- 30 mandorle intere.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate insieme in una terrina la farina, il lievito e lo zucchero. Unite le mandorle tritate, mescolate bene. Unite il burro, incorporatelo tagliandolo ripetutamente con la lama di un coltello e da ultimo lavorando il composto a mano. Aggiungete l'uovo e 1 cucchiaino d'acqua e lavorate ancora a mano, usando se necessario ancora un po' d'acqua, ma non molta. Dividete il composto in pezzetti all'incirca della grandezza d'un cucchiaino,

date loro una forma sferica e accomodateli su una lastra da forno imburrata; schiacciateli leggermente e ponete al centro di ciascuno una mandorla intera. Cuocete per circa 5 minuti in forno piuttosto caldo (190°); poi diminuite la temperatura a 160° e cuocete altri 8-12 minuti, o finché i biscotti sono ben dorati e pronti per essere tolti dal forno.