

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di Natale norvegesi

LUOGO: Europa / Norvegia

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



INGREDIENTI

- 1 ½ tazza di grasso / strutto
- 1 ½ tazza di zucchero
- 1 rosso d'uovo e 1 uovo intero
- 2 ½ tazze di farina
- ½ cucchiaino di cardamomo in polvere
- ½ cucchiaino di cannella
- 1 tazza di mandorle tritate
- 1 cucchiaino di succo d'arancia

PREPARAZIONE

1 Mescolare il grasso / strutto e lo zucchero quasi a formare una crema ed aggiungervi l'uovo intero ed un rosso sbattuti. Miscelare e setacciare gli ingredienti asciutti insieme alle mandorle sbollentate e tritate. Lavorare bene il composto e aggiungere il succo d'arancia.

Far raffreddare l'impasto, quindi stenderlo a sfoglia sottile, tagliarla in forme a piacere e infornare per qualche minuto a 200°C. Devono essere controllati spesso.

Per Natale preparate anche i nostri golosi [biscottini speziati!](#)