

## **DOLCI, FRUTTA E DESSERT**

## Biscotti linzer

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 16 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Se amate preparare con le vostre mani tutti i dolcetti di Natale, questi biscotti linzer sono proprio la ricetta giusta. Facili da fare sono uno dei pasticcini dell'Europa del Nord più buoni e famosi. Provate questa ricetta e siamo sicuri che non la lascerete più.

Per le vostre calze golose provate anche i <u>biscottini</u> speziati e i <u>cookies con gocce di cioccolato</u>, magari nella variante <u>con le arachidi!</u>

## INGREDIENTI

NOCCIOLE 150 gr

BURRO 226 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA bustina - 1

FARINA 00 265 gr

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

CANNELLA 1 cucchiaio da tè

NOCE MOSCATA MACINATA 1 pizzico

SALE 1 pizzico

MARMELLATA DI FRUTTI ROSSI 213 gr

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

1 Tostate le nocciole in una padella antiaderente.



2 Trasferite nella ciotola dell'impastatrice il burro, lo zucchero e l'uovo e fate lavorare la macchina con il gancio a foglia.







3 Unite le spezie, un pizzico di sale ed il lievito alla farina.









Macinate molto fini le nocciole già tostate ed unitele alla farina nella ciotola.





Versate gli ingredienti secchi nella ciotola dell'impastatrice e lasciate lavorare velocemente la macchina fino ad ottenere un composto omogeneo.



7 Trasferite la pasta frolla ottenuta su un foglio di carta forno, avvolgetela e trasferitela in frigorifero per almeno un paio d'ore a rassodare.





8 Stendere la pasta frolla rassodata ad uno spessore di 1/2 cm e tagliare dei dischi di circa 8 cm di diametro.





9 Allineare i biscotti ottenuti in teglie foderate con carta forno.



10 Realizzate un buco centrale a metà dei biscotti nelle teglie, la forma del buco è a piacere, potete usare qualsiasi formina vi piaccia.



11 Infornate a 180°C per circa 16 minuti.



12 Una volta cotti, sfornate i biscotti e fateli freddare.

Spolverate quelli con il buco con dello zucchero a velo.



Cospargete di marmellata i biscotti senza buco e coprite con un biscotto col buco.





14 Servite i biscotti linzer come fine pasto.



