

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti norvegesi

LUOGO: Europa / Norvegia

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



### PER CIRCA 60 BISCOTTI

- 2 panetti (200g) di burro
- 2/3 tazza di zucchero
- 3 rossi d'uovo
- 2 ½ tazze di farina
- 1 cucchiaino di estratto di mandorle
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 170°C. Amalgamare il burro con lo zucchero in una ciotola di media grandezza fino ad ottenere una sorta di crema.  
Aggiungere i rossi d'uovo e mescolare.  
Aggiungere la farina e gli estratti di mandorle e vaniglia.  
Lavorare l'impasto e dopo averlo steso, tagliate i biscotti disponendoli, successivamente, su di un foglio di carta forno. Infornare per 10 minuti fino a che siano leggermente dorati.  
Conservarli in contenitori con chiusura ermetica.