

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coni

LUOGO: Europa / Norvegia

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



INGREDIENTI

- 3 uova
- 150g di zucchero
- 150g di burro
- 150g di farina
- ½ cucchiaino di farina
- ½ cucchiaino di cardamomo

PREPARAZIONE

1 Sbattete le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto sodo. Aggiungete il burro fuso e fatto raffreddare e la farina miscelata con il cardamomo. Lasciate riposare l'impasto per 1 ora.

Mettete un cucchiaino alla volta d'impasto su di una teglia ed infornate fino a doratura.

Date forma a ciascun biscotto di cono.

2 I coni possono essere riempiti con della panna montata e serviti ricoperti di mirtilli o

lamponi.