

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Il trifoglio irlandese

LUOGO: Europa / Irlanda

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



### INGREDIENTI

- 250gr farina
- 250gr di burro
- 250gr di zucchero a velo setacciato
- 25gr di mandorle tritate

### PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la farina in una ciotola. Incorporate il burro. Aggiungete ora lo zucchero mescolato alle mandorle. Stendete l'impasto finemente. Cuocete a 190° fino a doratura, circa 10 minuti. Coprite con glassa alla menta piperita (per far prendere un colorito verdognolo ai biscotti)

Glassa: 90gr di zucchero, 3 cucchiaini di acqua fredda, 1 o 2 gocce di essenza alla menta piperita

2 Mettete lo zucchero in una ciotola, aggiungete l'acqua e l'essenza e miscelate.

## NOTE

Questo dolce può essere regalato poiché in Irlanda il trifoglio è un porta fortuna