

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mandel-halbmonde (spicchio di mandorle)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 tazza di burro o margarina
¾ tazza di zucchero
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 ½ cucchiaino di estratto di mandorle
2 ½ tazza di farina
1 tazza di mandorle macinate
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere insieme il burro e lo zucchero fino a che diventi un composto leggero e spumoso. Incorporare gli estratti. Incorporare la farina e le mandorle. Usando circa 1 cucchiaino di impasto per ciascuno, formare dei ramettini e curvarli per formare degli spicchi. Metterli su di un foglio da forno unto.
Infornare per 12/15 minuti a 170°C fino a doratura. Mentre sono ancora caldi, coprire i

biscotti nello zucchero a velo. Far raffreddare e conservarli nei vasetti ben sigillati.