

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
- $\frac{3}{4}$  tazza di zucchero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di estratto di mandorle
- 2  $\frac{1}{2}$  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.