

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sandtortchen (Torta di sabbia)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 2 ½ tazze di zucchero
- 2 tazze di burro o margarina
- 2 grosse uova
- 4 tazze di farina non setacciata
- 1 grosso bianco d'uovo sbattuto
- zucchero
- cannella
- una noce americana tagliata a metà.

PREPARAZIONE

1 Creare una crema con il burro e lo zucchero. Sbattere due uova. Incorporare gradualmente la farina. Mettere in frigorifero per una notte intera. Stendere l'impasto il più possibile su di un tavolo ben infarinato. Lavorare ¼ dell'impasto alla volta. Tenere la parte rimanente dell'impasto nel frigorifero. Tagliare l'impasto con un coltello a forma di diamante.

Mettere le forme tagliate su di un foglio di carta da forno unto. Spennellare ciascun

biscotto con il bianco d'uovo sbattuto. Cospargere di zucchero e un pizzico di cannella. Mettere una metà di noce americana nel centro di ciascun biscotto. Infornare a 175°C per 8/10 minuti i fino a che i bordi siano dorati. Far raffreddare per 1 minuto su di un foglio di carta da forno. Conservare in vasetti a chiusura ermetica.