

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sabbiosa

LUOGO: Europa / Norvegia

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



INGREDIENTI

1 uovo
100g di mandorle
200g di burro
250g di farina
100g di zucchero

PREPARAZIONE

1 Sbollentate e tritate le mandorle. Sbriciolate il burro e miscelatelo alla farina. Aggiungete le mandorle, l'uovo e lo zucchero.

Miscelate l'impasto e lasciatelo riposare per 1 ora in frigorifero.

Distribuite l'impasto negli stampini ed infornate a 175°C per 10-15 minuti.

Lasciate raffreddare prima di togliere i biscotti dagli stampini.

2

Possono essere serviti con panna montata, bacche, frutta etc.