

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bastoncini croccanti alle mandorle

di: *twist*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



## INGREDIENTI

MANDORLE TOSTATE E PELATE 180 gr

BURRO 75 gr

ZUCCHERO 180 gr

UOVA 2

FARINA 250 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 70 gr

## PREPARAZIONE

**1** Tritare le mandorle nel mixer.

Impastare velocemente 70 g di burro, 180 g di zucchero, 2 uova, 250 g di farina e le mandorle tritate.



**2** Fate riposare l'impasto in frigo per 30 minuti.

Infarinate leggermente una spianatoia e, con il mattarello, stendete l'impasto, ricavate dei bastoncini lunghi 8 - 10 cm e posati sopra una placca foderata di carta forno.



**3** Infornate a 180°C per poco più di 10 minuti.



4 Lasciate raffreddare.

Fondere il cioccolato con 5 gr di burro ed intingere metà biscotto nel cioccolato fuso.

Metteteli sopra un foglio di carta forno ad asciugare.



5 Sono croccanti e gustosissimi..... avrei dovuto farne una dose maggiore.

P.S.La ricetta l'ho ricopiata da "Conquinaria".