

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alla farina di mandorle

di: *Danda*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

280 g di farina
100 g di farina di mandorle (mandorle spellate e macinate fini)
150 g di zucchero a velo
1 bustina di vanillina
scorza grattugiata di un limone non trattato
200 g di burro
2 tuorli
un pizzico di sale.

PER DECORARE

zucchero a velo
1 tavoletta di cioccolato (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 Impastare bene tutti gli ingredienti. La frolla risulta molto morbida e leggermente appiccicosa (non aggiungere altra farina).



- 2 Formare una palla, avvolgerla con della pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per almeno un'ora.



- 3 Pre-riscaldare il forno a 160°C.

Infarinare il piano di lavoro ed il mattarello e stendere una sfoglia spessa mezzo centimetro circa.

Con delle formine, ritagliare i biscotti e disporli su una teglia leggermente oliata (con olio di semi neutro) o su della carta forno.



4 Infornare per 10-15 minuti circa. I biscotti devono rimanere chiari. Appena sfornati risulteranno morbidi ma si induriranno in pochi minuti raffreddandosi.

A piacere cospargere di zucchero a velo o bagnare nel cioccolato fuso.



NOTE