

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti cacao, mandorle e burro

di: *CookManu*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



PER I BISCOTTI SCURI

250 g di farina 00
125 g di burro (oppure 180 g senza aggiunta di latte)
70 g di zucchero
1 uovo
1 bustina di ciobar
1 fialetta di aroma al rum
50 g di polvere di mandorle
latte q.b.

PER I BISCOTTI CHIARI

166 g di burro
83 g di zucchero a velo
166 g di farina 00
100 g di farina manitoba
1 uovo
1 fialetta aroma vaniglia
1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Per i biscotti scuri, impastare il tutto e trasferire l'impasto nella sparabiscotti. Sparare i biscotti nella teglia unta ed infarinata. Cuocere a 200°C per 20 minuti.

Per i biscotti chiari, amalgamare tutti gli ingredienti e riempire la sparabiscotti. Sparare i biscotti e cuocerli allo stesso modo di quelli al cacao.



