

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti da gelato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

180 g di farina
160 g di zucchero
70 g di zucchero a temperatura ambiente
4 albumi.

PREPARAZIONE

1 Con le mani lavorate lo zucchero insieme al burro. Lavorate lo stretto necessario per amalgamare gli ingredienti, poi trattate il composto con una frusta elettrica per renderlo spumoso e leggero. Montate gli albumi a neve ben ferma e inglobateli a cucchiaiate. Incorporate infine la farina setacciata con l'amido. L'impasto deve dare un risultato finale liscio e senza grumi.

Con la lama di un coltello o con una spatola di legno spalmate, tirandole sottili, piccole quantità di composto su una teglia rivestita con carta da forno.

Cuocete per 8 minuti nel forno già caldo a 200 gradi. Con una paletta staccate subito i

biscotti e metteteli a raffreddare su una gratella. A piacere possono essere guarniti, prima della cottura, con semi di lino, semi di sesamo, cannella, cacao o semi di papavero.