

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di Natale: Linzerschnitten

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FARINA 400 gr
NOCCIOLE TRITATE 200 gr
BURRO 200 gr
ZUCCHERO 200 gr
UOVA 2
MARMELLATA
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
ZUCCHERO VANIGLIATO 1 bustina
CANNELLA 2/3 cucchiani -

PREPARAZIONE



2 Mettete tutti gli ingredienti , tranne la marmellata sul piano di lavoro e impastate fino a quando l'impasto non sarà omogeneo e liscio e formate una palla.





3 Mettete 3/4 dell'impasto in una teglia.



4 Spalmate la marmellata:



5 Con l'impasto restante fate delle striscioline fini e mettetele sulla marmellata



6 Infornate nel forno preriscaldato per ca 25 min a 180°, lasciate raffreddare e tagliate in piccoli pezzettini.

