

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti linzer

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **16 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Se amate preparare con le vostre mani tutti i dolcetti di Natale, questi biscotti linzer sono proprio la ricetta giusta. Facili da fare sono uno dei pasticcini dell'Europa del Nord più buoni e famosi. Provate questa ricetta e siamo sicuri che non la lascerete più.

Per le vostre calze golose provate anche i [cookies](#) con gocce di cioccolato e i [biscottini speziati](#)!

INGREDIENTI

NOCCIOLE 150 gr

BURRO 226 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA bustina - 1

FARINA 00 265 gr

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

CANNELLA 1 cucchiaino da tè

NOCE MOSCATA MACINATA 1 pizzico

SALE 1 pizzico

MARMELLATA DI FRUTTI ROSSI 213 gr

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Tostate le nocciole in una padella antiaderente.

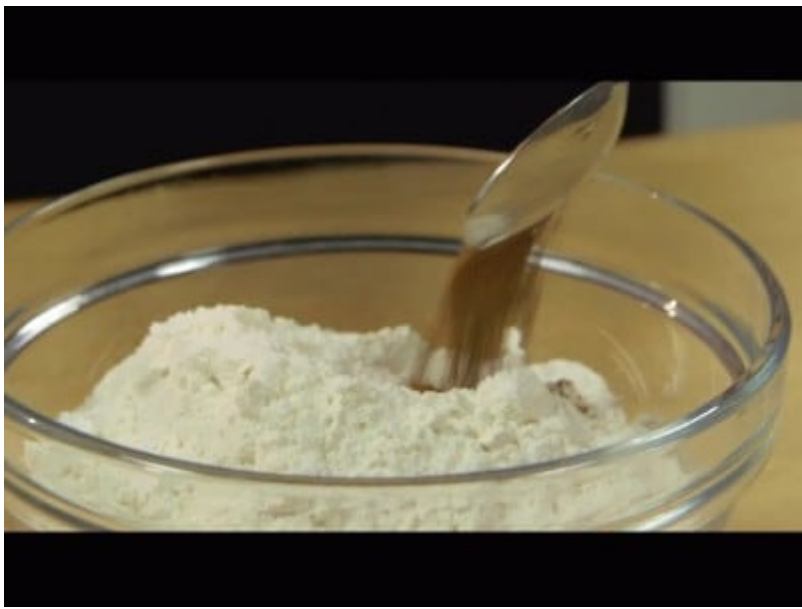


2 Trasferite nella ciotola dell'impastatrice il burro, lo zucchero e l'uovo e fate lavorare la macchina con il gancio a foglia.





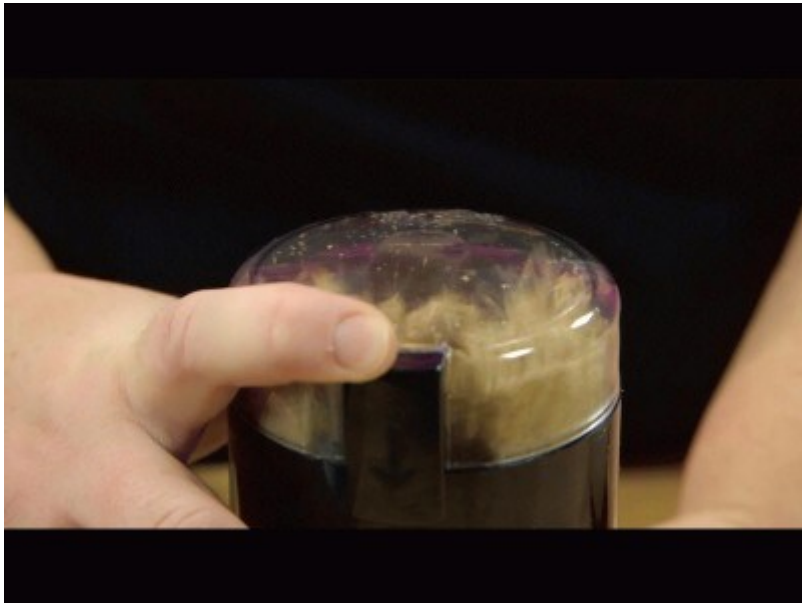
3 Unite le spezie, un pizzico di sale ed il lievito alla farina.



4 Aggiungete la vanillina nella ciotola dell'impastatrice e lasciate lavorare per amalgamare.



5 Macinate molto fini le nocciole già tostate ed unitele alla farina nella ciotola.



- 6 Versate gli ingredienti secchi nella ciotola dell'impastatrice e lasciate lavorare velocemente la macchina fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 7 Trasferite la pasta frolla ottenuta su un foglio di carta forno, avvolgetela e trasferitela in frigorifero per almeno un paio d'ore a rassodare.





- 8 Stendere la pasta frolla rassodata ad uno spessore di 1/2 cm e tagliare dei dischi di circa 8 cm di diametro.





9 Allineare i biscotti ottenuti in teglie foderate con carta forno.



10 Realizzate un buco centrale a metà dei biscotti nelle teglie, la forma del buco è a piacere, potete usare qualsiasi formina vi piaccia.



11 Infornate a 180°C per circa 16 minuti.



12 Una volta cotti, sfornate i biscotti e fateli freddare.

Spolverate quelli con il buco con dello zucchero a velo.



13 Cospargete di marmellata i biscotti senza buco e coprite con un biscotto col buco.



14 Servite i biscotti linzer come fine pasto.

