

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti norvegesi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Norvegia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



PER CIRCA 60 BISCOTTI

- 2 panetti (200g) di burro
- 2/3 tazza di zucchero
- 3 rossi d'uovo
- 2 ½ tazze di farina
- 1 cucchiaino di estratto di mandorle
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

PREPARAZIONE

1 Scaldare il forno a 170°C. Amalgamare il burro con lo zucchero in una ciotola di media grandezza fino ad ottenere una sorta di crema.

Aggiungere i rossi d'uovo e mescolare.

Aggiungere la farina e gli estratti di mandorle e vaniglia.

Lavorare l'impasto e dopo averlo steso, tagliate i biscotti disponendoli, successivamente, su di un foglio di carta forno. Infornare per 10 minuti fino a che siano leggermente dorati.

Conservarli in contenitori con chiusura ermetica.