

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti rustici con le mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 180 g di zucchero
- 150 g di mandorle
- 3 uova
- 2 g di bicarbonato (1/2 cucchiaino circa)
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 1 limone non trattato (solo la scorza)
- 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Impastare la farina con lo zucchero, le uova, l'olio, il pizzico di sale, il bicarbonato e la scorza grattugiata del limone.



- 3 Nel frattempo, far abbrustolire per 5-10 minuti le mandorle nel forno a 160°C.



4 Spezzettare grossolanamente le mandorle ed inglobarle all'impasto.



5 Con le mani bagnate, prendere un po' di impasto e formare dei panetti lunghi quanto il vassoio del forno e larghi 3 cm circa.



6 Farli cuocere per 20-30 minuti a 180°C.



7 Tagliare i panetti obliquamente e reinfornare i biscotti per 5 minuti circa.



8 Eccoli appena sfornati.



9 Conservarli in un barattolo a chiusura ermetica, rimarranno croccanti per 5-6 giorni.