

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti - Sandbakkels

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Norvegia*

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di burro
- 1 tazza di margarina
- 1 ½ tazza di zucchero
- 2 uova sbattute
- 1 cucchiaino di estratto di mandorle
- 5 tazze di farina setacciata
- un pizzico di sale

PREPARAZIONE

- 1** Amalgamare bene il burro, la margarina ed il sale quasi a formare una crema. Aggiungere le uova, l'estratto di mandorle e la farina quindi mescolate bene. Ricoprite per bene gli stampi per i sandbakkels con l'impasto tirato a sfoglia. Infornare a 170°C per 10 minuti. Quando estraete gli stampi dal forno, girateli sotto sopra e lasciateli raffreddare. Rimuovete, quindi gli sandbakkels dagli stampi e servite.