

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Canestrelli golosi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

MANDORLE CON LA PELLICINA 200 gr

ZUCCHERO 150 gr

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

Se cercate la ricetta dei **canestrelli golosi** ecco che questa versione è quella che fa per voi! Una ricetta semplice, ma gustosissima vi permetterà di realizzare biscotti friabili e dall'aspetto perfetto! I canestrelli sono dei famosissimi biscotti con la classica forma di fiore che di solito si gustano durante dolci momenti di pausa, ma sono anche un regalo perfetto da fare a chi si vuol bene! Vi proponiamo questa versione che ci è stata lasciata sul forum, fateci sapere se vi è piaciuta!!

E se cercate altre idee golose, perché non provate anche i [biscotti alle mandorle](#): croccantissimi!

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei canestrelli golosi, fate in modo di preparare sul piano di lavoro gli ingredienti che vi serviranno durante la preparazione in modo da avere tutto sotto mano.



- 2 Nel mixer frullate le mandorle fino ad ottenere una farina.



- 3 Versate la farina di mandorle in una ciotola ed unite lo zucchero.



- 4 Impastare con acqua di fiori d'arancia necessaria ad ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso.



- 5 Stendete con il mattarello una sfoglia alta almeno un centimetro e date la classica forma a margherita.

Distribuite i biscotti sopra una teglia foderata di carta forno.



**6** Infornate a 200°C per 20 minuti.

Fate intiepidire e spolverizzate di zucchero a velo.



## CONSIGLIO

**Posso utilizzare la granella di nocciole al posto di quella di mandorle?**

Sì puoi farlo!

**Posso aggiungere del cacao?**

Sì aggiungi mezzo cucchiaino di cacao setacciato alla farina.

**È necessaria la carta forno?**

Sì perché in questo modo non si attaccheranno i biscotti alla teglia.