

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mezzelune di mandorle

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO DELL'IMPASTO*

---



## INGREDIENTI

FARINA 250 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 70 gr

MANDORLE SGUSCIATE 100 gr

SALE 1 pizzico

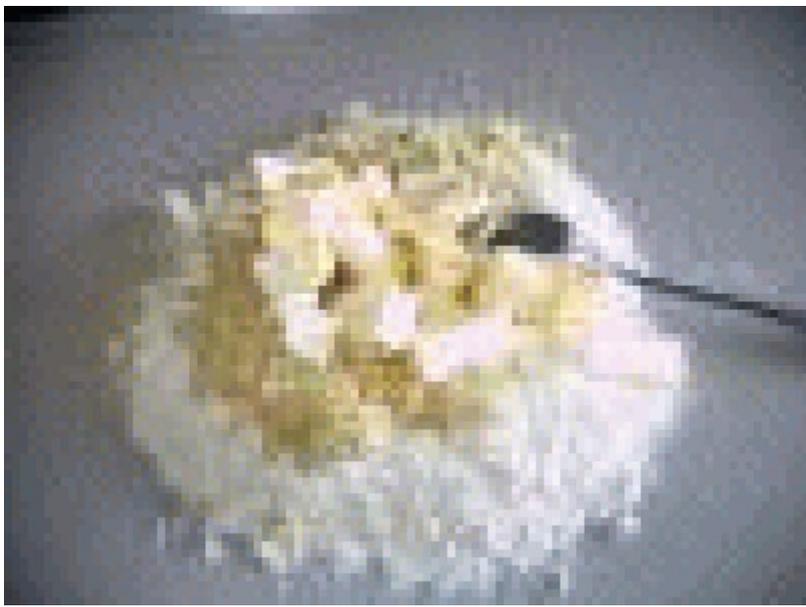
## PREPARAZIONE



2 Macinate finemente le mandorle con lo zucchero



3 Fate una fontana con la farina sul piano di lavoro, unite le mandorle tritate con lo zucchero, il sale e il burro a pezzetti



4 Amalgamate gli ingredienti lavorando il composto il meno possibile



5 Avvolgete la pasta in un canovaccio o nella pellicola e far riposare in frigo almeno per 1 ora



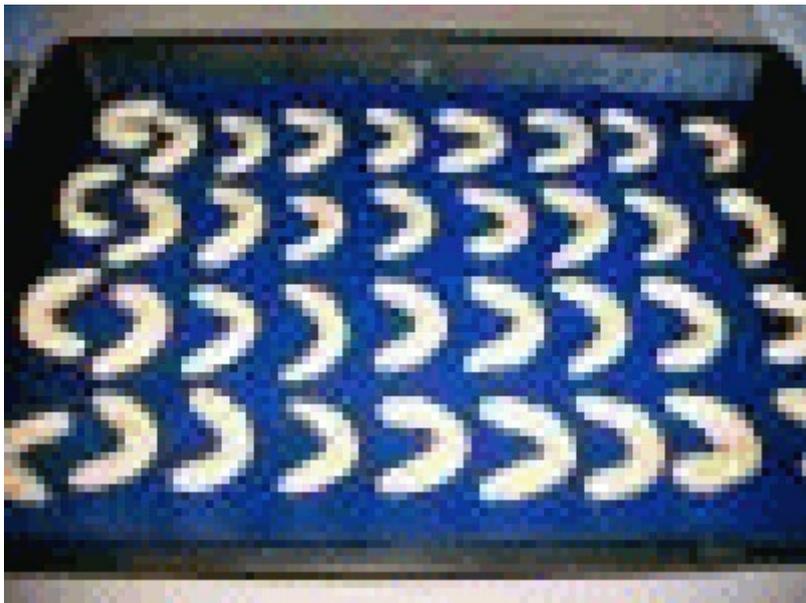
6 Prendete dei pezzetti di pasta e formate dei bastoncini lunghi 3-4 cm



7 e date la forma di mezzaluna



- 8 mettete sulla placca ricoperta di carta da forno o con il foglio di silicone ed infornate per circa 10 minuti a 170 gradi



- 9 I biscotti devono rimanere chiari, non devono assolutamente colorire. Quando sono pronti si tolgono con una paletta facendo molta attenzione perchè sono fragilissimi.

Quando sono ancora caldi si passano nello zucchero semolato

