

Biscottini alle mandorle

dose per 45/50 biscotti

Ingredienti

Burro freddo tagliato a piccoli dadi	g	100
Farina bianca	g	250
Zucchero	g	110
Scorze di limone verde grattugiate	n	2
Lievito – cucchiaini rasi	n	1
Sale - pizzichi	n	1
Uova da 65/70 g	n	1
Marsala secco - cucchiaini	n	1
Mandorle	g	60

Tagliate il burro a piccoli dadi e impastatelo velocemente con farina, zucchero, scorza di limone, marsala, lievito e un pizzico di sale. Aggiungete poi l'uovo e amalgamatelo velocemente. Riponete poi quanto ottenuto in frigorifero avvolto nel film lasciandovelo riposare per almeno 1 ora.

Dopo tale tempo, servendovi del piano di lavoro infarinato, spianate una parte dell'impasto con il matterello fino ad ottenere un'altezza di 3 o 4 mm. Poi, se non avete le apposite formine a foglia curiosa, aiutandovi con un bicchierino, ritagliate i biscotti. Mettetevi al centro una mandorla e appoggiateli sopra una teglia imburrata. Infornate a temperatura medio alta nella parte superiore del forno già caldo facendo cuocere per circa 10/11 minuti.

Questi biscotti, se ben chiusi si conservano a lungo.

A piacere potete far fondere del cioccolato con un cucchiaino d'acqua e, con l'apposita siringa, disegnare graziosi ricami sui biscotti non appena saranno freddi