

Biscottini alle mandorle

dose per 45/50 biscotti

Ingredienti

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

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 foggia 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 cucchiaio d'acqua e, con l'apposita siringa, disegnare graziosi ricami sui biscotti non appena saranno freddi