



Biscotti alle mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

di Pippuzzu dolci -pasticcini - frutta secca

450 gr.farina
3 uova
200 gr.zucchero
1 bicchiere di latte
1 bustina lievito in polvere
150 gr. burro
150 gr.mandorle
buccia grattugiata di un'arancia.

Postata da Pepetto80

100 g. mandorle
80 g. di zucchero
80 g. burro
120 g. farina (oppure 1/2 + 1/2 di farro)
1 cucchiaino di estratto di vaniglia (oppure 1 bustina di vanillina)
tritare le mandorle con la metà dello zucchero, trasferire nell'impastatrice (o nel robot) unire il resto dello zucchero, la farina setacciata, la vaniglia e per ultimo il burro a quadrettini. Impastare finché non si forma una palla (in caso di difficoltà aggiungere pochissima acqua ghiacciata). Far riposare in frigo mezz'ora. Ricavare delle palline grandi come una noce e appiattirle leggermente, disporle sulla teglia con carta da forno e cuocere a 160° per 15 min.
Visto che sono senza uova si conservano qualche giorno e si mantengono belli croccanti, si possono fare anche con le nocciole.