



Bimby: Biscotti con mandorle e melone - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

composta - frutta - estivo

ripieno:
250 gr. polpa di melone con la buccia verde (purceddu)
250 gr. mandorle spellate
250 gr. zucchero
1 bustina di vanillina

tritare le mandorle 3 colpi turbo devono restare un pò grumosi
aggiungere zucchero, la polpa a pezzettini del melone, la vanillina e cuocere a 100° fino a quando si scioglie
lo zucchero e l'impasto si stacca dalle pareti (circa 15 min.) fare raffreddare il ripieno.

frolla: [genovesi di Cristina nel nostro ricettario](#)

500 gr. farina 00
150 gr. zucchero
150 gr. strutto
2 tuorli
5 gr. ammoniaca
50 gr. latte

tutto nel boccale 20 sec. a vel.4 e 2 min. spiga

far riposare l'impasto in frigo per 30 min.
stendere l'impasto e ritagliare con una formina dei cerchi mettere un pò di ripieno e chiudere con l'altro
dischetto di pasta.
cuocere in forno caldo a 180° per 15 min. e cospargere con zucchero a velo.



Provate questo ripieno è veramente delizioso
nel ricettario alla voce desserts c'è [la versione tradizionale di questa ricetta.](#)