



Biscotti Vanille- kipferl - [Visualizza sul sito](#)  
di padellina

dolci - pasticceria - tipico -

Ingredienti:

250 gr. farina  
170 gr. burro  
90 gr. zucchero semolato  
100 gr. mandorle pelate  
1 tuorlo  
pizzico sale fino  
zucchero a velo q.b.

Mettere la farina setacciata, il sale e il burro freddo di frigo tagliato a pezzetti direttamente nel robot e azionare. Poi macinare le mandorle con lo zucchero semolato e aggiungerle nel robot e azionare di nuovo, infine mettere il tuorlo, far andare ancora pochino... è pronto! Lasciare riposare circa 1 ora in frigo. Dividere la palla dell'impasto (praticamente pasta frolla) in 4 parti e formare dei rotolini tipo per gnocchi che appiattirete. Tagliare a strisce di 1 cm e con i palmi delle mani modellare velocemente i chiffeletti. Appoggiarli sulla placca del forno rivestita di carta forno e infornare per circa 20 min. a 150°. Devono rimanere chiari, regolatevi con il vostro forno. Appena sfornati spolverateli subito di zucchero a velo, così si attacca meglio al biscotto. Ne vengono 2 teglie grandi.

[immagine non più disponibile].