



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

Biscotti - uova sode - farina di mandorle

da: iocucino (Rizzoli)

Ingredienti:

150 grammi di farina 00

150 grammi di burro

70 grammi di fecola

70 grammi di zucchero a velo

60 grammi di farina di mandorle

4 tuorli sodi

essenza di mandorle

cioccolato fondente

Lasciare che il burro si ammorbidisca a temperatura ambiente, mischiare tutti gli ingredienti e setacciarvi i tuorli sodi attraverso un colino. Mettere il composto in una sac à poche o distribuirlo a cucchiaiate sulla placca del forno foderata con apposita carta, decorare con lamelle di mandorle e mettere in frigo per 30 minuti. Scaldare il forno e infornare a 170° per 18 minuti finché di dorano. Appena sfornati guarnire con sottilissimi fili di cioccolato fusa lasciata colare da un cucchiaino con cui la si è raccolta.



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)