



Biscotti con farina di mandorle



[Stampa ricetta](#)

5 da 2 voti

Ricetta Biscotti con farina di mandorle

Biscottini per la colazione e la merenda

Preparazione	10 min
Cottura	20 min
Tempo totale	30 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: biscotti

Difficoltà: difficile

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 100 g farina 00
- 80 g farina di mandorle
- 50 g fecole di patate
- 80 g zucchero
- 80 g burro
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 uovo
- q.b. zucchero a velo

Istruzioni

1. In una terrina versa le farine, lo zucchero, il lievito, il burro a temperatura ambiente, l'uovo e amalgama tutto fino ad ottenere un composto omogeneo



2. Realizza delle palline della dimensione di una noce e poi passale nello zucchero a velo in modo da coprirle completamente. Adagiale, ben distanziate, su una placca rivestita di carta forno e fai cuocere in forno caldo 180 gr. per circa 15-20 minuti.



3. Fai raffreddare i biscotti prima di servirli.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
