



Biscotti alle mandorle



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Biscotti alle mandorle

Per la merenda

Preparazione	15 min
Cottura	13 min
Tempo totale	28 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: biscotti

Difficoltà: facile

Costo: medio

Porzioni: 8 persone

Calorie: 384kcal

Ingredienti

- 400 g mandorle pelate
- 400 g zucchero semolato
- 75 g albumi
- 1 busta vanillina (o 1/2 fialetta di aroma vaniglia)
- 1/2 fialetta aroma di mandorla
- 2 gocce aroma di mandorla amara
- 2 cucchiaini di miele
- q.b. zucchero a velo

Istruzioni

1. Mettere le mandorle e lo zucchero in un robot da cucina frullare molto bene aggiungere quindi l'albumi leggermente sbattuto, il miele e gli aromi, Versare sulla spianatoia cosparsa di zucchero a velo prendere pezzetti d'impasto e formare dei rotolini dello spessore di circa 1,5mm e lunghi 6 o 7cm piegare formando una S come in foto aiutarsi spolverizzando spesso con lo zucchero.



2. Mettere i biscotti su una teglia ricoperta con carta forno e mettere in frigo (io tutta la notte) servirà a mantenerli in forma. Cuocerli a 180° per 12-13 minuti non di più lasciarli raffreddare sono tenerissimi quindi passate la lama di un coltello alla base dei biscotti per staccarli spolverizzare con zucchero a velo se li chiuderete con un sacchetto per alimenti (quelli per congelare) si mantengono morbidi per diversi giorni ma sono convinta che li finirete prima...



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 384kcal

Buon Appetito!

Paola Paola

[Read More](#)
