

Biscotti cioccolato e mandorle

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Se avete voglia di un dolcetto per la prima colazione, provate a fare questi biscottini che sono buonissimi e danno la giusta carica per affrontare la giornata.

INGREDIENTI:

- 100 gr di cioccolato fondente
- 80 gr di burro
- 140 gr di farina
- 50 gr di mandorle spellate
- 80 gr di zucchero
- 50 gr di zucchero a velo
- 1 tuorlo
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

1. Fate tostare le mandorle in forno preriscaldato a 200°. Lasciatele raffreddare. Frullatele nel mixer fino a ridurle in polvere.
2. Sciogliete il cioccolato a bagno maria mescolando spesso. Lasciatelo raffreddare un po' (non troppo altrimenti si indurirebbe nuovamente).
3. In una ciotola (o nel mixer) unite la farina, lo zucchero, le mandorle tritate, la vanillina, il pizzico di sale, il tuorlo e il burro morbido. Amalgamate e impastate bene. Se possibile lasciate riposare per

mezz'ora in frigo.

4. Stendete la pasta e ritagliate tanti biscotti di forme diverse usando degli stampini.

5. Ponete i biscotti su una teglia rivestita di carta forno e infornate in forno già caldo a 180° per 10-15 minuti.

6. Servite con zucchero a velo. [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/biscotti-cioccolato-e-mandorle/49919>

