

DOLCI E DESSERT

Mandorlini

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Mandorle pelate	60 g
Farina bianca 00	60 g
Germe di grano	60 g
Burro freschissimo	50 g
Zucchero semolato	40 g
Tuorli d'uovo	2
Vaniglina	1/2 bustina
Latte	1 cucchiaio
Sale	

PER LA PLACCA

Burro	poco
Farina	poca

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 48 biscottini. Frullate le mandorle insieme allo zucchero semolato; quando saranno ridotte in polvere mettetele in una ciotola, unitevi il germe di grano, la farina bianca setacciata, la vaniglina e un pizzico di sale.
- 2 Mescolate bene, fate la fontana e ponetevi al centro il burro ammorbidito ed a pezzetti, i tuorli e il latte, impastando alla perfezione. Con la pasta ottenuta.
- 3 Che sarà risultata piuttosto consistente, formate 48 biscottini aventi la forma di una oliva e mano a mano che sono pronti sistemateli su una placca imburrata e infarinata.
- 4 Passateli in forno già caldo a 190 gradi per circa 12 minuti; quindi staccateli con una paletta flessibile e lasciateli raffreddare su della carta bianca da cucina.