

DOLCI E DESSERT

Biscotti alle noci

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina	125 g
Lievito per dolci	1/2 cucchiaino
Burro (o margarina)	80 g
Essenza di mandorle amare	2 gocce
Vaniglia	1/2 baccello
Cannella	2 pizzichi
Uovo	1
Zucchero	80 g
Noci tritate	100 g

INOLTRE

Tuorlo d'uovo	1
Latte	1 cucchiaio
Albicocche secche	50 g
Albume d'uovo	poco

Preparazione

- 1 Pasta: lavorate la farina setacciata e il lievito per dolci insieme ai rimanenti ingredienti formando una pasta liscia. Avvolgete la pasta in pellicola trasparente e mettetela per mezz'ora in frigorifero.
- 2 Stendetela quindi su una superficie leggermente infarinata e ritagliate dei biscotti della forma che desiderate, per esempio a cuore.
- 3 Disponeteli quindi su una teglia già imburrata, spennellateli con il miscuglio di latte ed uovo e cuoceteli per 12 minuti a 200 gradi in forno già caldo.
- 4 Per la decorazione tagliate le albicocche in fette molto sottili, dando loro la forma che desiderate e 'incollatele' sui biscotti con un po' d'albume.