

DOLCI E DESSERT

Biscotti di Carnevale al caffè

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

Farina bianca	200 g
Burro freschissimo	100 g
Zucchero semolato	50 g
Mandorle non pelate	50 g
Tuorli d'uovo	2
Caffè solubile liofilizzato	1 cucchiaino
Vaniglia	
Zucchero a velo	
Sale	
Panna montata	

■ Preparazione

- 1 Pulite le mandorle con un telo umido e senza pelarle mettetele nel vaso del frullatore insieme allo zucchero, frullando sino ad averle ridotte in polvere.
- 2 Versatele sulla spianatoia e mescolatevi 150 g di farina, il caffè solubile, una bustina di vaniglia e un pizzico di sale.
- 3 Fate la fontana, ponetevi al centro i due tuorli e 80 g di burro leggermente ammorbidito ed a pezzetti: impastate tutto, poi sulla spianatoia infarinata stendere la pasta ricavando una sfoglia dello spessore di circa mezzo centimetro.
- 4 Imburrate e infarinate una larga placca da forno. Usando stampini di varie forme ricavate dalla pasta tanti biscottini, deponendoli mano a mano sulla placca; rimpastate i ritagli e continuate a stendere la pasta e ad ottenere biscottini sino ad averla esaurita.
- 5 Passate i biscotti in forno già caldo a 190 gradi cuocendoli per circa 10 minuti; estraeteli. staccateli dalla placca con una spatola flessibile e lasciateli raffreddare su una gratella.
- 6 Cospargeteli di zucchero a velo e poneteli in un piatto adatto; serviteli con panna.