

DOLCI E DESSERT

Biscottini ai canditi

DOSI

12 persone

Ingredienti per 12 persone

Farina bianca	270 g
Farina di mandorle	100 g
Burro	140 g
Zucchero	120 g
Uova	5
Frutta candita mista	250 g
Vaniglia in polvere	1 bustina
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Mescolate la farina bianca e quella di mandorle e mettetele sulla spianatoia disponendole a fontana.
- 2 Formate un incavo al centro e ponetevi 120 g di burro a pezzetti, 100 g di zucchero, 3 uova intere, 1 tuorlo, un pizzico di sale e 1 bustina di vaniglia in polvere.
- 3 Lavorate dapprima gli ingredienti posti al centro incorporandovi poi, a poco a poco, le farine.
- 4 Impastate fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo, spianatelo leggermente con il matterello e distribuitevi sopra i canditi tagliati a dadini.
- 5 Lavorate nuovamente la pasta in modo da incorporarvi la frutta candita, quindi raccoglietela a palla, passatela nella farina e lasciatela riposare per 10 minuti circa.
- 6 Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata in una sfoglia spessa circa 1/2 cm e tagliatela usando una fustella rotonda di 4 cm di diametro e con il bordo seghettato.
- 7 Adagiate i biscotti ottenuti sulla piastra del forno, imburrate e infarinata, spennellateli con un tuorlo sbattuto e fateli cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti.
- 8 Intanto preparate uno sciroppo con il resto dello zucchero e 1 cucchiaio d'acqua.

- 9 Trascorso il tempo indicato estraete la piastra dal forno, spennellate nuovamente i biscotti con lo sciroppo di zucchero, quindi fateli cuocere per altri 3 minuti.
- 10 A questo punto sfornate i dolcetti, staccateli dalla piastra con l'aiuto di una spatola e lasciateli raffreddare su un piano, dopodichè metteteli su un vassoio e servite.