

# Biscotti alle mandorle

I **biscotti alle mandorle** sono piccoli biscotti di pasta frolla aromatizzati con mandorle spellate, tostate e tritate. Possono essere anche spolverizzati con zucchero a velo, per essere ancora più golosi.

I **biscotti alle mandorle** sono realizzati con una pasta frolla per biscotti, che sebbene sia più ricca di quella che viene utilizzata come base per le torte, è priva di lievito. Se vi piacciono biscotti più alti e morbidi potete però aggiungerne metà cucchiaino nell'impasto.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- 550Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 50 g di mandorle spellate
- 500 g di Pasta frolla per biscotti

## PREPARAZIONE

- In un padellino antiaderente tostare per qualche minuto le mandorle, fino a fargli raggiungere un colore dorato.
- Tritarle nel mixer grossolanamente.
- Incorporarle alla pasta frolla tenendone da parte una cucchiaiata per decorare. Amalgamare accuratamente con la punta delle dita. Avvolgerla nella pellicola e farla riposare per mezz'ora in frigo.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta stenderla con un matterello su un tagliere fra due fogli di carta da forno. Lo spessore deve essere di mezzo centimetro abbondante. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.
- Togliere uno dei fogli di carta da forno e tagliare i biscotti secondo la forma preferita. Rimpastare gli scarti per ottenere altri biscotti fino ad esaurire la pasta.
- Disporre i vari biscotti su una teglia coperta con carta da forno e cospargere con le mandorle tritate tenute da parte. Premere leggermente per farle aderire.
- Infornarli nel forno preriscaldato a 180° C per 15 minuti circa.
- Quando sono cotti sfornarli e farli raffreddare, quindi riporli in un vaso.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



## VARIANTE VEGAN

Utilizzare la pasta frolla vegan.

## I consigli di Barbara

Questi biscotti si conservano ottimamente per 10-15 giorni in una scatola di latta o in un vaso chiuso ermeticamente.

Il tempo di preparazione indicato non tiene conto di quello per la preparazione della pasta frolla, che è di 1 ora e mezza. In tutto occorreranno pertanto un paio d'ore abbondanti.