

Biscotti alle Mandorle

Ingredienti (circa 30 biscotti piccoli)

300gr di farina di mandorle
2 uova
80gr di zucchero
1 bustina di lievito
70gr di semola di grano duro
1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio
zucchero a velo



Preparazione

Mescolare la farina di mandorle, lo zucchero, il lievito e la semola. Dopo aver sbattuto a parte le uova, aggiungerle mescolando. Aggiungere poi l'acqua di fiori d'arancio.

Mescolare bene con un cucchiaio di legno. Quando l'impasto sarà omogeneo (deve rimanere morbido e appiccicoso), formare con le mani delle palline della dimensione di una noce. Passatele nello zucchero a velo e schiacciatele un po' per appiattirle.

Scaldare il forno a 180°C. Sistemare le palline sulla carta forno ed infornare per 20/25 minuti. I biscotti sono pronti quando si crepano e assumono un colore dorato.

Una volta raffreddati, spolverarizzare con altro zucchero a velo.

