

Biscotti da appendere

Ingredienti: per circa 15 pezzi

150 gr. di farina
90 gr. di burro
40 gr. di mandorle sgusciate
40 gr. di zucchero
1 tuorlo

per guarnire

1 albume
zucchero a velo
100 gr. di cioccolato fondente

Ponete nel mixer le mandorle e tritatele molto finemente. Mescolate in una terrina la farina con il burro a pezzetti, finché l'impasto si sbriciola. Unite le mandorle tritate, lo zucchero, il tuorlo e l'acqua fredda necessaria per ottenere una pasta morbida. Impastate fino a quando il composto sarà liscio e omogeneo. Raccoglietelo in un panetto e lasciatelo riposare 30 minuti, avvolto in pellicola trasparente.

Riprendete la pasta e tiratela sul piano di lavoro infarinato con un matterello in una sfoglia sottile. Ritagliate i biscotti con l'apposito stampino. Praticate con una cannuccia sulla sommità di ogni biscotto un piccolo buco, nel quale infilerete i nastri colorati, per poter appendere i biscotti all'albero di Natale. Disponetelo ben distanziato sulla placca, rivestita con carta da forno. Cuoceteli in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti circa, finché saranno dorati ai bordi. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare.