Biscotti alle mandorle

Pubblicato: 24-08-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 1 uovo
- 180 gr. di zucchero a velo
- qualche goccia di essenza di vaniglia
- la scorza grattugiata di 1 limone (facoltativa)
- 180 gr. di mandorle macinate fini
- 1 cucchiaino di lievito
- per decorare, mandorle a filetti

Preparazione:

Battere l'uovo con lo zucchero per 3 minuti, unire la scorza di limone, la vaniglia, le mandorle macinate, il lievito e mescolare bene.

Inumidire con acqua un pezzo di pellicola. Versare l'mpasto e fare un cilindro lungo 40 cm. Avvolgerlo nella pellicola e metterlo per 1 ora nel freezer.

Togliere il cilindro dal congelatore e tagliarlo a fettine sottili, allinearle nelle placche da forno e coprirle con un filetto di mandorla.

Infornare a 180° per circa 15 minuti o fino a quando i biscotti saranno ben dorati, fare raffreddare prima di toglierli dalle placche.