



Ingredienti:

- 200 gr. di burro o margarina
- 150 gr. di zucchero
- 200 gr. di farina
- 100 gr. di farina di mandorle
- 1 uovo
- ½ bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- alcune mandorle intere
- zucchero a velo

Preparazione:

Montare il burro con lo zucchero, quando sarà ben montato aggiungere l'uovo, la farina setacciata con il lievito e il sale, la farina di mandorle.

In una pirofila formare tanti mucchietti, grossi come una noce, ben distanziati tra di loro.

In ogni biscotto mettere una mandorla intera come guarnizione e schiacciarla dolcemente.

Infornare a 180° per circa 15/20 minuti o fino a quando li vedete dorati

Aspettare che si raffreddino prima di toglierli dalla pirofila e spolverizzarli con lo zucchero a velo.