Biscotti rigati

Pubblicato: 27-06-2022 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 250 gr. farina
- 50 gr. farina di mandorle
- 2 uova
- 130 gr zucchero
- 60 gr. burro o margarina
- 1 bustina di lievito
- sale
- zucchero a velo

Preparazione:

In una ciottola montare le uova con lo zucchero, quando saranno ben montate aggiungere il burro sciolto.

Setacciare la farina con il lievito e un pizzico di sale e unirla alle uova un pò alla volta, aggiugere per ultimo la farina di mandorle.

Impastare fino a quando sarà tutto ben amalgamato, far riposare in frigo almeno per ½ ora.

Con un poco di impasto formare un cordoncino e con i rebbi di una forchetta schiacciarlo formanda delle righe.

Dividere il cordoncino in pezzi di circa 4/5 cm..

Mettere i biscotti in una pirofila coperta con della carta forno e spolverarli con lo zucchero a velo, infornare a 180° per circa 20 minuti.

Aspettare che si raffreddino prima di toglierli dalla pirofila.