



La Dispensa dei Golosi

Ricette

Biscotti alle mandorle con Marmellata di Arance

Autore Ricetta: Rosalba

CURIOSITA': Biscotti alle mandorle con Marmellata di Arance, deliziosi dolcetti preparati con pasta frolla alle mandorle arricchiti dalla golosissima Marmellata di Arance.

Sono perfetti da preparare in anticipo e si conservano per giorni dentro una scatola di latta, perfetti da accompagnare al caffè.

INGREDIENTI:

- * 250 gr Farina 00
- * 140 gr Burro Freddo
- * 100 gr Farina Di Mandorle
- * 90 gr Zucchero
- * 1 Uovo
- * 1 Tuorlo
- * Semi di 1/2 bacca di vaniglia
- * Marmellata di Arance La Dispensa dei Golosi q.b.

PROCEDIMENTO: Preparare tutti gli ingredienti e tagliare il burro a cubetti. Accendere il forno. Nel mixer unire la farina ed il burro, azionare e ridurre il briciole, unire la farina di mandorle, i semi della bacca di vaniglia e lo zucchero, frullare, aggiungere l'uovo ed il tuorlo, frullare ed appena il composto inizia a uniformarsi versare sul piano ed ultimare compattando il composto con le mani. Avvolgere nella pellicola trasparente e fare riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Trascorso il tempo tirare fuori dal frigo il panetto di pasta frolla e prelevare dei pezzetti di impasto formando circa 24 palline, disporle ben distanziate nella placca rivestita di carta forno, appiattirle con le mani e con l'aiuto del manico di un cucchiaino di legno formare un foro in superficie. Riempire i fori con la Marmellata di Arance e trasferire la placca in forno. Cuocere in forno già caldo a 170° per 10 minuti, fino a doratura. Sforare i biscotti e lasciare raffreddare completamente su una

gratella prima di servirli, buon appetito!

By La cucina di Rosalba per La Dispensa dei Golosi