



Ricetta per Biscotti alle mandorle



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 25 min

Per una placca

Ingredienti:

- 140 g farina di grano tenero RIEPPER tipo 00 giallo oppure farina integrale o farina di farro
- 120 g zucchero
- 3 uova
- 140 g mandorle tritate grossolanamente
- 140 g uvetta
- 140 g cioccolato fondente tagliato a cubetto

Preparazione:

Sbattere le uova e lo zucchero fino ad ottenere una massa schiumosa. Incorporarvi le mandorle, l'uvetta, il cioccolato e la farina. Ungere una placca da forno e spolverarla di farina, oppure

coprirla con carta da forno e versarvi il composto. Livellare bene ed infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 20 min. a 180°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.

Tagliare a caldo a quadretti o bastoncini.