



BISCOTTI

Il giorno di Natale si avvicina...sforniamo dei buonissimi e simpatici biscotti da regalare o semplicemente far trovare sulla tavola come segnaposto da sgranocchiare al momento del caffè!

INGREDIENTI per circa 1 kg di biscotti:

250 gr di burro

2 uova

mezza bustina di lievito per dolci

400 gr di di farina di farro

100 gr di farina di mandorle

200 gr zucchero

In compagnia di Barbara...la mia "pasticcera" di fiducia ecco come li abbiamo

realizzati:

Abbiamo impastato il burro leggermente ammorbidito con 200 gr di zucchero, una volta ottenuto un impasto omogeneo abbiamo aggiunto la farina di farro, il lievito e la farina di mandorle ben miscelate tra di loro e satacciate.



Pronto l'impasto abbiamo lasciato riposare in frigorifero per almeno 15 minuti (giusto il tempo di un caffè e di una sigaretta)



Tolto il tutto dal frigorifero abbiamo diviso l'impasto in piccole palline, spianato la pasta ad un' altezza di circa mezzo centimetro e con delle formine tagliato e sagomato i nostri biscottini.



Abbiamo messo il tutto in forno pre-riscadato a 180 gradi per circa 15 minuti.



Ed ecco il risultato...Buonissimi e da far assaggiare!



Una volta raffreddati, non rimane altro che confezionare i biscotti in sacchetti di cellophan per alimenti chiudere con un fiocchetto e voilà... pronti da consegnare a Babbo Natale!

[TORNA AL CALENDARIO DELL'AVVENTO E SCOPRI I GIORNI CHE TI SEI PERSO!](#)