

BISCOTTI DI CARNEVALE AL CAFFÈ

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di farina bianca
- 100 g di burro freschissimo
- 50 g di zucchero semolato
- 50 g di mandorle non pelate
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di caffè solubile liofilizzato
- vaniglia
- zucchero a velo
- sale
- panna montata

Pulite le mandorle con un telo umido e senza pelarle mettetele nel vaso del frullatore insieme allo zucchero, frullando sino ad averle ridotte in polvere.

Versatele sulla spianatoia e mescolatevi 150 g di farina, il caffè solubile, una bustina di vaniglia e un pizzico di sale. Fate la fontana, ponetevi al centro i due tuorli e 80 g di burro leggermente ammorbidito ed a pezzetti: impastate tutto, poi sulla spianatoia infarinata stendere la pasta ricavando una sfoglia dello spessore di circa mezzo centimetro.

Imburrate e infarinate una larga placca da forno.

Usando stampini di varie forme ricavate dalla pasta tanti biscottini, deponendoli mano a mano sulla placca; rimpastate i ritagli e continuate a stendere la pasta e ad ottenere biscottini sino ad averla esaurita.

Passate i biscotti in forno già caldo a 190 gradi cuocendoli per circa 10 minuti; estraeteli.

Staccateli dalla placca con una spatola flessibile e lasciateli raffreddare su una gratella.

Cospargeteli di zucchero al velo e poneteli in un piatto adatto; serviteli con panna.