



Grecia - Biscotti alle mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - aromi - Grecia

KOURABIEDES AMIGDALOU

Questi biscotti sono a dir poco ECCEZIONALI, io li faccio spesso sono semplici da fare e farete un figurone.
GARANTISCO!

Ingredienti per circa 50 biscotti

250 gr. di burro di ottima qualità a temperatura ambiente

300 gr. di zucchero a velo

2 tuorli d'uovo

100 gr. di mandorle tostate e pestate (io compro quelle già spezzettate e le metto in forno 10 minuti per tostarle)

1 tazzina di cognac o succo d'arancia

1 fialetta di vaniglia

500 gr. di farina 00

Sbattere bene il burro con metà zucchero. Aggiungere i tuorli, le mandorle, il cognac o il succo d'arancia e la vaniglia continuando a sbattere. Unire poco per volta la farina e impastare bene. Formare dei biscotti e cuocerli in forno a calore moderato per 20 minuti. Una volta raffreddati spolverarli abbondantemente con lo zucchero rimasto.