



Biscotti con mandorle e melone - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

composta - frutta - estivo

ripieno:
250 gr. polpa di melone con la buccia verde (purceddu)
250 gr. mandorle spellate
250 gr. zucchero
1 bustina di vanillina

frolla: [genovesi di Cristina nel nostro ricettario](#)

500 gr. farina 00
150 gr. zucchero
150 gr. strutto
2 tuorli
5 gr. ammoniaca
50 gr. latte

Preparare il ripieno portando a cottura come una marmellata la frutta, zucchero, mandorle macinate, vanillina, mescolare fino a far sciogliere lo zucchero e togliere dal fuoco quando si stacca dalle pareti della pentola. farlo raffreddare bene prima di farcire i biscotti.

Far riposare la frolla in frigo per 30 min.

stendere l'impasto e ritagliare con una formina dei cerchi mettere un pò di ripieno e chiudere con l'altro dischetto di pasta.

cuocere in forno caldo a 180° per 15 min. e cospargere con zucchero a velo.

metodo tradizionale per il ripieno:



provate questo ripieno è veramente delizioso 🤪

Alla sezione robot c'è la versione Bimby [di questa ricetta](#).