



Biscotti mezzelune alle noci - [Visualizza sul sito](#)  
di padellina

biscotti - noci - mezzelune - zucchero a velo - inverno - feste

### Ingredienti:

4 uova grandi

200 gr.zucchero

250 gr.burro morbido (non fuso) lasciato a temp. ambiente 12 ore (d'inverno)

3 cucchiaini grappa classica senza aromi

1/2 bustina zucchero vanigliato o 1 fialetta aroma vaniglia

200 gr.farina setacciata

150 gr. noci sgusciate

Montare 4 tuorli con lo zucchero e unire un ingrediente alla volta: il burro, la grappa, la vaniglia e la farina; alla fine unire 4 albumi montati a neve durissima con 1 pizzico sale e incorporare delicatamente. Gli albumi è meglio che vengano montati all'ultimo momento, la lavorazione è simile a quella dei ciambelloni vari, solo che l'impasto risulta più denso.

Queste dosi servono per 2 teglie del forno classico di circa 30 x 40 cm.

Mettere la carta forno su ciascuna teglia e fermarla ai lati con delle mollette, che poi ovviamente verranno tolte, per non farla muovere e versare metà impasto su una e metà sull'altra e livellare a circa 1/2 cm (si riesce a malapena a coprire la superficie), altrimenti se non ci riuscite i biscotti risulteranno più alti, ma non importa.





Non ci va assolutamente il lievito di nessun genere, per questo tutto deve essere ben montato e amalgamato con delicatezza.

Dimenticavo: io per comodità di lavoro prima di iniziare tutto quanto, trito le noci, non con il mixer ma a mano sul tagliere con un grosso coltello.

Devono rimanere dei pezzettini piccolini ma che si sentano, perché macinate non rendono bene, anche se è un lavoro lungo e noiosissimo.

Distribuite metà noci su una teglia e metà sull'altra.





Infernare a 150 - 160 gradi per 20 minuti, una teglia alla volta.  
Fate attenzione e controllate i biscotti, devono colorarsi pochino, altrimenti saranno duri.  
Appena sfornata una teglia tagliate via il bordo di mezzo cm e ritagliate i biscotti aiutandovi con un bicchiere o una sagoma rotonda.





Se preferite, tagliate con un coltello normale dei quadrati a piacere.  
Non aspettate che si raffreddi tutto, perchè non si riesce a tagliare regolare.  
Spolverate di zucchero a velo i biscotti ancora caldi.



Il risultato è garantito: io li faccio da almeno una quindicina di anni e sono sempre stati un successo.

Rossy

[Vai alla discussione sul forum](#)