



Biscotti croccantini - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



Facilissimi!

Fate una frolla, la vostra preferita.
La mia è questa:

1kg di farina 00
320 grammi di burro
320 grammi di zucchero
7 grammi di ammoniaca
1 uovo più latte per un totale di 200 grammi
vaniglina

Stendete la frolla a mezzo cm di altezza su una grande teglia antiaderente imburrata (il burro conduce meglio il calore e la frolla non rimane bianchiccia e cruda).
Per facilitare l'operazione io l'ho stesa su carta forno della stessa misura della teglia e poi ho sollevato tutto per sistemarlo in teglia senza problemi.
Sulla frolla stendete un velo sottilissimo della marmellata che preferite e su questa attaccate le sfoglie di mandorla (200 grammi circa) oppure granella di mandorle al naturale (bianca).
Spolverizzate qua e là con granella di mandorla verde oppure pistacchi tritati.
Coprire spolverizzando attraverso un colino, del "croccantino", un prodotto specifico in vendita nei negozi per pasticceria di cui adesso vado a leggere gli ingredienti (così ce lo facciamo da noi).
Infornare a 180° per mezz'ora circa.
Sfornare, lasciare raffreddare 5 minuti e poi tagliare a strisce sottili e ogni striscia in tocchetti.

Croccantino:

zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali, destrosio, latte in polvere, miele, lecitina di soja, panna (33% grasso).



Noto adesso la somiglianza con [queste sfogline croccanti di Imma](#), manca la frolla di base però.

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it