



Paesi Arabi - Corno di gazzella - [Visualizza sul sito](#)  
di Happy fairy

Qarnu ghazali

dolce - biscotti - pasta frolla - Emirati Arabi

Ingredienti:

250 g di farina

100 g di burro

100 g di zucchero a velo

2 uova

1 bustina di vanillina

200 g di pasta di mandorle

acqua di fiori d'arancio

Mescolare la farina al burro, aggiungete un pizzico di sale, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Versate a filo l'acqua dei fiori d'arancio sino a ottenere un impasto omogeneo. Stendete la pasta e tagliatela a quadretti di 10 cm. circa. Al centro mettete un cucchiaino di pasta di mandorle, arrotolare come se fosse un cannolo e deponetelo su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa mezz'ora.  
Spolverizzare con lo zucchero a velo.

NOTA

Io li ho fatti utilizzando la mia pasta frolla ed ho ridotto le dimensioni! Sono dei dolcetti buonissimi!.