



Biscotti Fave dei Morti - [Visualizza sul sito](#)
di emsa

dolci - pasticcini - Ognissanti - colori alimentari

di Anna Moroni rivisitata da Emsa

Ingredienti:

70 gr di Farina Manitoba

100 gr di farina di mandorle

50 gr di burro

150 gr di zucchero a velo (o anche 1/2 e 1/2)

1 uovo (non troppo grande!)

1 pizzico di vanillina

aroma di mandorla amara (ne ho messo un po' + di una fialetta)

coloranti alimentari

cacao amaro per colorare

Procedimento

Amalgamare bene tutti gli ingredienti. Dividere l'impasto a seconda della quantità di colori disponibili. Colorare i singoli impasti e formare delle palline non più grandi di una nocciola (poi in forno aumentano di volume) e porle un po' distanziate sulla piastra del forno coperta dall'apposita carta. Infornare a forno caldo 150° per 10-15 minuti. Attenzione! non devono cuocersi troppo senno' diventano biscotti! Eventualmente tastare una favetta con un dito: se è abbastanza consistente spegnere tutto, estrarre la piastra dal forno e porla subito a raffreddare (ad es per terra).