



Biscotti Stelle - [Visualizza sul sito](#)
di propat

dolci - pasticceria - frutta secca - estratto di mandorle

3 albumi

250 g zucchero velo

1 bustina vanillina

estratto di mandorle

1 cucchiaino raso cannella

300g mandorle opp. 350 g nocciole tritate (le mandorle senza pelle, le nocciole con la pelle)

Battere a neve 3 bianchi d'uovo e gradualmente incorporare 250 g di zucchero velo.

Mettere da parte 5-6 cucchiaini di questo composto e aggiungere al rimanente 1 bustina vanillina, qualche goccia di estratto di mandorle, 1 cucchiaino raso di cannella e metà delle nocciole (mandorle); mischiare e poi continuare ad aggiungerne finché non appiccica più.

Tenerne da parte un po' per metterle su carta forno su cui si stenderà il composto alto 1/2 cm.

Se serve mettere un po' di nocciole tritate anche sopra in modo che il matterello scorra meglio.

Tagliare i biscotti a forma di stella e metterli su una placca coperta di carta forno.

Spennellare col composto tenuto da parte (se è troppo denso allungarlo con un po' d'acqua) e cuocere in forno a 130°-150° per 20-30 min.

Togliere dal forno quando sono ancora un po' morbidi.

