



Biscotti alla lavanda - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Biscotti - fiori di lavanda - mandorle

Ricetta di Mammazan

Ingredienti 250 gr di farina 00 85 gr di zucchero 80 gr di burro 9 gr di lievito per dolci 1 uovo 3 gr di fiori di lavanda secca sbriciolata (io ho usato fiori freschi) 2 cucchiainate di mandorle a filetti 1 pizzico di sale  
Con gli ingredienti, fare una pasta frolla e metterla a riposare in frigorifero per 30 minuti. Preriscaldare il forno (ho usato il ventilato) a 180°. Quindi stendere la pasta, con il mattarello (circa sei o sette mm.) e ricavare dei biscotti con le formine che avete, io ne ho usate solo due. Mettere i biscotti, ben distanziati, su carta forno stesa sulla leccarda e infornare per 10/12 minuti e comunque appena sono un pochino colorati. Aveva ragione! il profumo che si è sparsa per la casa, è inebriante !!!

