



Bimby: Biscotti fiori di mandorla - [Visualizza sul sito di Imma](#)

Ingredienti:

100 gr. farina di mandorla (buccia compresa)
200 gr. farina 00
100 gr. burro (margarina)
130 gr. zucchero
pizzico di ammoniaca
50 gr. liquore alla mandorla (a piacere sostituire con il succo di un limone)

Procedimento :

Nel boccale versare burro, zucchero, liquore o succo di limone e farine.
Impastare per 10 secondi a vel.6, fare riposare l'impasto per 30 minuti in frigo, stendere con il mattarello tra due fogli di carta forno e con la formina a fiore tagliare i biscotti.
Infornare a 180° per 10 min.

Veramente deliziosi, ne ho provati un po' al limone, sono piaciuti, nonostante il gusto più acre .

Metodo tradizionale: impasto normale di una pasta frolla



farina - mandorle - liquore - arancia