



BISCOTTI ALLA MANDORLA

👤 Livello base

VARIANTI PER DEI FRAGRANTI BISCOTTI ALLA MANDORLA E
GOCCE DI CIOCCOLATO

COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, a eccezione delle gocce di cioccolato che dovranno essere incorporate delicatamente a fine impasto, fino a ottenere un impasto compatto.

Porre in frigorifero per due ore, spianare l'impasto allo spessore di mm 5 circa e stampare i biscotti nella forma desiderata.

Cuocere a 210°C circa.