Scritto da Cristina Bruno
Mercoledì 13 Febbraio 2013 09:44 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 13 Febbraio 2013 09:56

Biscotti con pasta di mandorle

Per un dolce **San Valentino** eccoci pronte a sfornare simpatici biscottini a forma di cuore. Questa volta aggiungiamo la pasta di mandorle con il suo inconfondibile aroma.

Dosi: 250 gr di pasta di mandorle o marzapane, 250 gr di farina, 100 gr di burro, 1 uovo, un pizzico di sale.

In una terrina impastare farina, uovo, burro e sale. Aggiungere quindi la pasta di mandorle e lavorare fino ad ottenere un composto consistente. Mettere in frigo a riposare per circa mezz'ora e quindi stendere ritagliando le forme con i taglia biscotti. Infornare in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.