


Biscotti dita da strega

circa 45 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Ingredienti per l'impasto:

1 confezione di cameo 9 torte
1 uova
100 g burro o margarina

Per decorare:

36 mandorle

1 Versa la miscela:

Versa nella terrina la miscela, l'uovo e il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini.

2 Lavora con le mani:

Lavora velocemente il tutto con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta.

3 Forma i rotoli:

Con la pasta forma 36 rotoli lunghi 10 cm circa.

4 Disponi le mandorle:

Ad una estremità dei rotoli di pasta poni una mandorla, formando l'unghia.

5 Crea le pieghe:

Con una forchetta oppure un raschietto crea le pieghe delle dita e disponile nella teglia del forno foderata con carta da forno.



cameo

⑥ **Cuoci i biscotti:**

Cuoci per 10-12 minuti circa nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas: 200°C).

⑦ **Conserva i biscotti:**

Conserva i biscotti a temperatura ambiente e consumali entro 48 ore.

