


Biscotti dita da strega

circa 45 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Miscela 9 torte
1 uova
100 g burro o margarina
36 mandorle

1 Preparazione:

Preriscalda il forno (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas: 200°C). Fodera una lastra con carta da forno. In una terrina versa la miscela 9 torte, aggiungi, l'uovo e con una forchetta lavoralo insieme ad un po' di miscela per avere un impasto denso. Unisci il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini e lavora l'impasto velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta.

- 2 Con la pasta forma 36 rotoli lunghi 10 cm circa, ad una estremità poni una mandorla, formando l'unghia. Con una forchetta oppure un raschietto crea le pieghe delle dita e disponile nella teglia.
- 3 Cuoci nella parte media del forno per circa 10-12 minuti.
- 4 Conserva i biscotti a temperatura ambiente.