

BISCOTTI ALLA VANIGLIA

Ingredienti

200 g farina
150 g burro
50 g zucchero
80 g mandorle
1 C zucchero vanigliato
 zucchero a velo

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti fino a ricavarne una palla.

Lasciarla riposare per 20 minuti mentre intanto ungete una teglia.

Tirate molto finemente la pasta e ritagliate varie figure.

Cuocere per 10 minuti in forno a temperatura moderata.

Mentre sono ancora tiepidi ricoprite i biscotti con uno strato di zucchero a velo vanigliato.