

BISCOTTI ALLE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di farina
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- 80 g di burro (o margarina)
- 2 gocce di essenza di mandorle amare
- 1/2 baccello di vaniglia
- 2 pizzichi di cannella
- 1 uovo
- 80 g di zucchero
- 100 g di noci tritate
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di latte
- 50 g di albicocche secche
- poco albume d'uovo

Pasta: lavorate la farina setacciata e il lievito per dolci insieme ai rimanenti ingredienti formando una pasta liscia. Avvolgete la pasta in pellicola trasparente e mettetela per mezz'ora in frigorifero.

Stendetela quindi su una superficie leggermente infarinata e ritagliate dei biscotti della forma che desiderate, per esempio a cuore.

Disponeteli quindi su una teglia già imburata, spennellateli con il miscuglio di latte ed uovo e cuoceteli per 12 minuti a 200 gradi in forno già caldo.

Per la decorazione tagliate le albicocche in fette molto sottili, dando loro la forma che desiderate e 'incollatele' sui biscotti con un po' d'albume.