

# Biscotti ai Toffifee®

circa 60 pezzi



facile

Fino a 35 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

150 g di farina  
di Lievito Dr. Oetker  
3 tuorli d'uovo  
50 g di zucchero  
80 g di burro ammorbidito  
circa 60 Toffifee®

**Meringa:**

4 albumi  
100 g di zucchero

**1 Impasto:**

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere i tuorli, lo zucchero e il burro e lavorare l'impasto con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore. Modellare l'impasto fino a ottenere una sfera compatta.

- 2** Dopodiché stendere l'impasto su un piano di lavoro infarinato fino a ottenere una sfoglia di ca. 3 mm. Ricavare ca. 40 rondelle (Ø circa 4 cm) e disporle sulla teglia.

Posare su ogni rondella di impasto un Toffifee® con il lato piatto rivolto verso il basso.

**3 Meringa:**

Con lo sbattitore montare a neve ben ferma i quattro albumi. Continuare a sbattere gli albumi e aggiungervi lentamente lo zucchero. Continuare a mescolare per 2 minuti alla velocità massima.

- 4** Versare il composto a base di albumi in un sac à poche con beccuccio (Ø 8 mm). In alternativa è possibile utilizzare anche un sacchetto da congelatore con un angolo tagliato.

- 5 Versare una porzione del composto a base di albumi su ogni Toffifee®, formando una meringa con un movimento rotatorio. I Toffifee® devono essere ricoperti solo leggermente. Dopodiché infornare nel forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: 140 °C**

**Aria calda: 120 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 40 Minuti**

A fine cottura riporre i biscotti insieme alla carta da forno su una griglia e lasciar raffreddare.

6 **Preliminari:**

Ricoprire una teglia con della carta da forno e preriscaldare il forno.

Consiglio

- I biscotti ai Toffifee® possono essere conservati per ca. tre settimane in un contenitore ben richiudibile.