

Biscotti al marzapane

circa 50 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

75 g di cioccolato semiamaro
100 g di Marzapane da cuocere
Dr. Oetker
25 g di zucchero a velo
1 bustina di Finesse Scorza
d'arancia grattugiata Dr. Oetker

Decorazione:

1 busta di Glassa bianca Dr.
Oetker
pistacchi
nocciole

1 Pasta:

Spezzettare grossolanamente il cioccolato semiamaro e scioglierlo a bagnomaria a fuoco lento.

Versare il marzapane, lo zucchero a velo, il Finesse di scorze d'arancia e il cioccolato fuso in una terrina e mescolare con un mixer utilizzando il gancio impastatore prima alla velocità minima e poi alla velocità media. Versare l'impasto tra due sacchetti per congelare aperti e stenderlo a uno spessore di ca. 3 mm. Rimuovere il sacchetto superiore. Utilizzare degli stampini per creare dei biscotti di marzapane di varie forme.

2 Decorazione:

Far sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Decorare i biscotti di marzapane a piacere utilizzando la glassa bianca, i pistacchi e le nocciole.

Consiglio

- Una volta raffreddati se conservate in un contenitore ben chiuso, i biscotti possono essere conservati fino a 3 settimane.