

# Biscottini drip cake

circa 25 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredients:****Impasto:**

200 g di farina  
di Lievito Dr. Oetker  
50 g di mandorle macinate  
50 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato  
Dr. Oetker  
di Aroma mandorle amare Dr.  
Oetker  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
100 g di burro o di margarina  
ammorbidito  
1 c. da tavola di latte

**Decorazione:**

1 busta di Glassa scura Dr.  
Oetker  
di decorazione da cospargere  
natalizie  
di Decorazioni da cospargere  
Party Mix Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Stampini rotondi in 3 diverse misure (diametro 2,5 cm, 3 cm, 4 cm). Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 200 °C**  
**Aria calda: 180 °C**

**2 Impasto:**

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto uniforme. Se il composto risulta appiccicoso, riporlo brevemente al fresco. Stendere l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia dello spessore di circa 1/2 cm. Ritagliarvi 25 biscotti rotondi per ogni misura (ad es. diametro 2,5 cm, 3 cm, 4 cm). Posizionarli sulla teglia e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: 200 °C**  
**Aria calda: 180 °C**  
**Scanalatura: parte media**  
**Tempo di cottura: circa 8 Minuti**



Spostare i biscotti insieme alla carta da forno su una griglia e lasciarli raffreddare.

### ③ Decorazione:

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Utilizzando un cucchiaino da tè, versare delicatamente piccole macchie sopra i biscotti più grandi, in modo che le goccioline scorrano lungo il bordo. Poi sovrapporre i biscottini medi e decorare anche questi con la glassa, e per finire aggiungervi sopra i più piccoli. A piacere cospargere con le decorazioni in zucchero e le decorazioni da cospargere, prima che la glassa si solidifichi.

### Consigli:

È preferibile infornare su una stessa placca solo i biscotti di uguali dimensioni, affinché la cottura sia uniforme. La glassa fusa può essere anche versata in un sacchetto da congelatore. Chiuderlo bene, tagliarne un angolino e decorare i dolcetti. Se riposti in un contenitore ben chiuso, i biscotti possono conservarsi fino a ca. 3 settimane.

