

# Bustina da tè alle mandorle

circa 50 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

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

275 g di farina  
di Lievito Dr. Oetker  
50 g di zucchero  
50 g di miele  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
100 g di burro ammorbidito  
50 g di mandorle macinate

**Per cospargere:**

2 c. da tavola di mandorle macinate

**1 Preliminari:**

Ricoprire la teglia con della carta da forno.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare il tutto con un mixer inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima fino a ottenere un impasto liscio. Stenderlo su un piano di lavoro leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia dello spessore di quasi 1/2 cm e ritagliare poi dei rettangoli di 5,5 x 3,5 cm. Disporre i rettangoli sulla teglia e ripiegare e premere leggermente gli angoli del lato più stretto per creare la forma di una bustina da tè. Ritagliare un foro tra i due angoli, ad esempio con l'aiuto di una cannuccia.



**Dr. Oetker AG/SA**

Cospargere i biscotti con le mandorle e cuocerli per ca. 12 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 12 Minuti**

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

#### Consiglio

- Decorarle i biscotti a piacere con del filo e delle etichette fatte da voi.
- Se riposti in un contenitore ben chiuso, i biscotti possono conservarsi fino a ca. 3 settimane.

