

Biscotti alle carote - Biscotti



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione



25 min

Tempo di cottura



15 min

Calorie a porzione



385 kcal

Tempi aggiuntivi

30 minuti di riposo

Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

800 g di Farina 0

400 g di Burro

480 g di Carote

320 g di Mandorle pelate

4 Uova

320 g di Zucchero di canna

2 cucchiaini di Bicarbonato di sodio

Preparazione

- Lavate le carote, pelatele, tagliatele a julienne e tritate le mandorle.
- In una ciotola amalgamate il burro, precedentemente ammorbidito a temperatura ambiente, con lo zucchero fino a farlo diventare soffice.
- Incorporate l'uovo, la farina setacciata con il bicarbonato, le carote, le mandorle e mescolate con cura.
- Formate una palla, ricopritela con della pellicola e trasferitela in frigo per 30 minuti.



- Trascorso il tempo indicato forgiate con l'impasto tante palline, disponetele su una teglia rivestita con carta da forno, distanziandole adeguatamente l'una dall'altra e appiattitele leggermente.
- Cuocetele in forno preriscaldato a 180°C (modalità statica) per 15 minuti circa.
- Sfornate i biscotti e fateli raffreddare completamente prima di servirli.