

Biscotti Linzer di San Valentino al Biscoff®

Duration: 75 minutes
9 passaggi
8-10 porzioni

Nulla parla d'amore quanto dei biscotti fatti in casa. Questi biscotti a cuore al Biscoff uniscono il caldo gusto caramellato del Biscoff al fascino intramontabile di un grande classico della tradizione.

Ingredienti

Biscotti:

120 g di burro non salato
60 g di zucchero a velo
1 tuorlo d'uovo
1/4 di cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
Succo di 1/4 di limone
50 g di farina di mandorle
150 g di farina 00 + altra farina per spolverare la superficie di lavoro

Per la decorazione:

Zucchero a velo
Crema spalmabile Biscoff

Preparazione

1. Per preparare l'impasto, utilizzare una planetaria con frusta. Lavorare il burro fino a ottenere una consistenza cremosa, quindi aggiungere lo zucchero a velo e mescolare fino a completo assorbimento.
2. Aggiungere il tuorlo d'uovo e continuare a mescolare. Incorporare quindi il sale, l'estratto di vaniglia e il succo di limone fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Sostituire la frusta con il gancio impastatore. Ridurre la velocità e incorporare la farina di mandorle e la farina 00 setacciata. Lavorare fino a ottenere un impasto uniforme.
4. Avvolgere l'impasto nella pellicola per alimenti e riporre in frigorifero per 1 ora.
5. Preriscaldare il forno a 180 °C e rivestire una teglia con carta forno.
6. Stendere l'impasto su una superficie leggermente infarinata fino a uno spessore di circa 5 mm. Con uno stampino a forma di cuore, ricavare i biscotti. Utilizzare uno stampino più piccolo per ritagliare il centro di metà dei biscotti. Disporli sulla teglia.
7. Cuocere per circa 8 minuti, fino a quando i biscotti appariranno asciutti. Lasciare raffreddare completamente su una gratella.
8. Spolverizzare di zucchero a velo i biscotti con il cuore ritagliato. Distribuire la crema spalmabile Biscoff sui biscotti interi.
9. Adagiare sopra i biscotti forati, premere delicatamente e servire.