

Biscotti di Natale con Biscoff®

7 passaggi
10 porzioni

Un biscotto delle feste che esalta la vera delizia di Biscoff.

Ingredienti

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
150g all-purpose flour + extra for dusting

Per la decorazione:

Zucchero a velo
Crema spalmabile Biscoff

Preparazione

1. Per preparare l'impasto, trasferire il burro in una ciotola e lavorarlo fino a ottenere una consistenza cremosa, aggiungendo gradualmente lo zucchero a velo. Incorporare quindi il tuorlo, il sale, l'estratto di vaniglia e il succo di limone, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.

2. Aggiungere la farina di mandorle e la farina 00 setacciata, quindi lavorare fino a ottenere un impasto uniforme.

3. Avvolgere l'impasto nella pellicola per alimenti e lasciarlo riposare in frigorifero per 1 ora.

4. Preriscaldare il forno a 180 °C e rivestire una teglia con carta forno.

5. Stendere l'impasto su una superficie leggermente infarinata fino a uno spessore di circa 5 mm. Con un tagliabiscotti, ricavare le forme desiderate e, per metà dei biscotti, ritagliare anche il centro con uno stampino più piccolo. Disporre i biscotti sulla teglia.

6. Cuocere per circa 8 minuti, fino a quando i biscotti appariranno asciutti. Lasciare raffreddare completamente su una gratella.

7. Spolverizzare di zucchero a velo i biscotti con il foro centrale. Distribuire la crema spalmabile Biscoff sui biscotti interi, quindi completare con i biscotti forati, premendo leggermente per assemblarli.