

Ricette a quadretti

Tozzetti ricotta e mandorle



Ed eccomi qui con un'altra ricetta di **biscotti!**

Durante le feste appena passate (sigh, l'**atmosfera natalizia** mi manca già) mi sono sbizzarrita e ho fatto vari esperimenti in cucina, abbandonando i biscotti che tradizionalmente preparo ogni anno.

Questi devo dire che mi hanno conquistata e voglio condividerli con voi. Complice una ricotta che non sapevo come smaltire, sono nati i **tozzetti** arricchiti con **mandorle** che assomigliano ai cantuccini toscani ma sono più morbidi e possono essere mangiati anche da soli senza essere "pucciati".

Io non riesco più a smettere di mangiarli e sono certa accadrà pure a voi!

N. porzioni: 8

Tempo: 50 min

Ingredienti

- 300 gr farina
- 100 gr burro morbido
- 100 gr ricotta

- 100 gr zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaino estratto di mandorla
- 1 cucchiaino lievito per dolci
- 1 cucchiaino fecola di patate
- **per guarnire**
- zucchero
- mandorle a lamelle

Istruzioni

1. Montare il burro morbido con lo zucchero finchè non risulterà gonfio e spumoso.
2. Aggiungere la ricotta setacciata, l'estratto di mandorla e il tuorlo, avendo cura di tenere da parte l'albume.
3. Lavorare aggiungendo gradatamente la farina setacciata col lievito, fino ad ottenere un panetto compatto.
4. Dividere l'impasto in due filoncini, adagiarli su una placca rivestita di carta forno e schiacciarli leggermente fino ad ottenere uno spessore di un dito circa.
5. Sbattere appena l'albume in una ciotola con la fecola e spennellare questa glassa sui filoncini; quindi cospargere con zucchero e mandorle a lamelle.
6. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti quindi estrarre la teglia e tagliare i filoncini a fette dello spessore di circa 1,5 cm in modo da ottenere dei biscotti tipo cantuccini.
7. Infornare nuovamente per 10 minuti o finchè non saranno coloriti all'esterno e asciutti all'interno.