

# LINZER AUGEN

TEMPO PREPARAZIONE 15 MINUTI

TEMPO COTTURA 10/15 MINUTI

PORZIONI 15 biscotti con stampo da circa 6 cm

## INGREDIENTI

200 g farina 00 (io 235 g)

100 g farina di mandorle

90 g di zucchero a velo

200 g burro freddo a tocchetti

1 uovo intero

1 presa di sale

poca scorza di limone grattugiata

circa 15 g di zucchero vanigliato (io ne ho messi solo 4 perché altrimenti l'impasto diventava troppo dolce)

marmellata di ribes rossi o albicocca

zucchero a velo per decorare

## PREPARAZIONE CON IMPASTATRICE

1. Mettere nella ciotola la farina, il sale, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, lo zucchero vanigliato e il burro.
2. Azionate il gancio a foglia e lasciate mescolare sino a quando l'impasto non avrà consistenza granulosa tipo sabbia.
3. A questo punto aggiungete l'uovo e la scorza di limone e impastate velocemente a mano.
4. Avvolgete il panetto in pellicola trasparente e mettete in frigo per un'ora
5. Una volta tolto dal frigo ponete il panetto tra due fogli di carta forno e stendete la pasta a circa 2 mm di spessore e formate i biscotti con il taglia biscotti. (Naturalmente in una parte dell'impasto andranno praticati i 3 "occhi")
6. Infornate
7. Lasciate raffreddare
8. Spolverizzate con zucchero a velo i biscotti con gli "occhi"
9. Stendete la marmellata sulla base dei biscotti e richiudete con i biscotti forati

Note: Prima di stendere la pasta infarinate leggermente la carta forno, in questo modo i biscotti no si attaccheranno alla superficie quando li andrete a tagliare. Questo tipo di biscotti diventa più buono se mangiato il giorno seguente. Potete conservarli in scatole di latta.