



Badempare

Badempare



1,5 bicchierini olio d'olive
200 gr. di margarina
2 bicchierini di zucchero semolato
7 bicchierini di farina
1 bicchiere di mandorle
Per la sopra ;
1 cucchiaio di zucchero semolato

- # Le mandorle si tiene per qualche minuti nell'acqua calda poi si sbucano le sbucie poi le mandorle sbuciate si arrossiscono nella padella sul fuoco basso.
- # Poi si fanno passare dal robot e diventano in povere.
- # Nella ciotola da impastare si aggiungono 6 bicchierini di farina setacciate, zucchero semolato, margarina morbidata ed olio d'oliva poi si iniziaad impastare.
- # Secondo della coerenza d'impasto si può aggiungere anche 1 bicchiere di farina rimasta oppure se va bene impasto , la farina non si aggiunge.
- # Poi si aggiunge il polvere di mandorle.
- # Poi il forno si regola a 190 gradi.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce e poi si rotolano e si schiacciano.
- # Poi i biscotti preparati si filano nel vassoio oliato e il vassoio si inserisce nel forno . I biscotti si cucinano finchè diventano colori gialli chiari.
- # Dopo aver freddato si pizzica lo zucchero semolato.

Nota: Questo biscotto si può preparare anche con nocciole.