



BISCOTTI DI PRATO A MODO MIO



[VaGLiaTO MeDIO](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[PAOLO SACCHETTI - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Impasto

- 1 kg Farina bianca
- 600 g Zucchero Vagliato Medio
- 1 Scorza di limone, grattugiata
- 1 Baccello di vaniglia
- 6 Uova
- 6 Tuorli
- 500 g Mandorle
- 100 g Pinoli della Versilia
- 1 Uovo, sbattuto
- 300 g Zucchero Cristallo Extra Grande

Procedimento

1. Impasto

Sul piano di lavoro, create un cerchio di farina abbastanza largo e formate un buco al centro dove inserirete lo zucchero.

Aggiungete poi la scorza di limone, la polpa di vaniglia e le uova. A questo punto, lavorate gli ingredienti interni al cerchio facendo attenzione a non utilizzare ancora la farina. Inserite i pinoli e le mandorle e progressivamente la farina, avendo cura che l'impasto risulti morbido.

2. Lavorazione

Modellate dei filoncini di sezione rotonda e dal diametro di 4/5 cm di larghezza da posizionare sopra una teglia coperta con carta da forno. Spennellate con l'uovo sbattuto e spolverate con lo zucchero a cristallo extra grande. Cuocete in forno a 210°C per circa 15 minuti e sfornate. Circa 20 minuti dopo l'uscita dal forno, quando ancora tiepidi, tagliate a losanghe.