



# "VANILLEGIPFILAN"

## LA REGINA DEI BISCOTTI DI NATALE

### **Per 80 biscotti hai bisogno di:**

- 320g di farina
- 60g di mandorle
- 60g di nocciole
- 270g di burro
- 120g di zucchero
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- Zucchero e zucchero vanigliato

### **E così vengono fatti:**

Grattugiare finemente le mandorle e le nocciole e mescolarle con la farina. Tagliare il burro a cubetti e impastarlo con zucchero, uova e sale. Mescolare tutto e impastare bene. Arrotolare l' impasto e lasciarlo riposare in frigorifero per 1 ora. Poi tagliare l'impasto a pezzettini e formare delle palline. Stendere di nuovo le palline e trasformarle in una forma di croissant. Mettere i biscotti per 5-7 minuti a 170-180 gradi al forno finchè sono di colore marrone chiaro. Infine, rotolare i "Vanillegipfilan" ancora caldi nella miscela di zucchero e zucchero vanigliato.