

Biscotti Portafortuna Kipferli, i buonissimi biscotti di Vienna

Categoria : Dolce

Pubblicato da [D.N.](#) in 27/11/2010

Ingredienti: 250 g farina - 1 tuorlo - la raschiatura dell'interno di una stecca di vaniglia - 80 g zucchero fine - 100 g mandorle tritate - 200 g burro - zucchero a velo - **Biscotti Portafortuna Kipferli, i buonissimi biscotti di Vienna**



Si impastano insieme gli ingredienti, tranne lo zucchero a velo, si lascia riposare la pasta al fresco un'oretta. Poi si divide in pezzetti grandi come una grossa noce e da ciascun pezzetto si ricava un cilindretto, più "grasso" nel centro e più affilato alle estremità (ma non a punta) e si piega a cornetto.

Si cuociono a 180° una quindicina di minuti, non devono scurire.

Spolverare con zucchero a velo.

