

Biscotti mandorle arancia

200 gr. di farina di mandorle, cioè mandorle tritate fini
100 gr. di zucchero, io ho usato quello di canna ma chiaro
scorza di una arancia bio, grattugiata o tolta col rigalimoni a filini
1/4 di cucchiaino da caffè di bicarbonato
1/4 di cucchiaino da caffè di cremor tartaro
un uovo intero

Si mischiano gli ingredienti secchi, si sbatte leggermente l'uovo con la scorza d'arancia, si unisce al resto e si amalgama bene con le mani, facendo poi delle palline schiacciate, si decora con lamelle di mandorle e si inforna a 180 gradi 10 minuti.
Si mantengono morbidi in un vaso di vetro per giorni.

