

Ricetta per fare 20 biscotti

Ingredienti:

3 albumi

80g di zucchero a velo

45 g di burro non salato

90g di farina 00

1 pizzico di sale

Gocce di aroma di mandorla o vaniglia o arancia o bergamotto

Preparazione

1. Preparare una teglia stendendo sopra un foglio di carta da forno
2. Sulla carta da forno, con un bicchiere o un piattino da caffè , disegnatte dei cerchi di 8-10 cm
3. Rovesciate il foglio disegnato sottosopra
4. Preriscaldate il forno a 180°C
5. Preparare strisce di 1 cm h di carta su cui scrivere una frase
6. Montate a neve gli albumi in una ciotola a cui aggiungerete poco alla volta lo zucchero a velo setacciato, poi il burro fuso e l'aroma o gli aromi (i.e.:valiglia+mandora,arancio+bergamotto)
7. Mescolate bene e quindi aggiungete la farina 00 setacciata in modo che non faccia grumi
8. L'impasto dovrà essere liscio ed omogeneo
9. Versate l'impasto a cucchiariate sui cerchi disegnati e mettete in forno,nella posizione bassa in modo che i biscotti bruniscano più su un lato e cuoceteli per circa 8 minuti.
10. Ora , **dovrete essere VELOCI** !!tirate fuori un biscotto caldo alla volta .
11. Mettete il biscotto su un canovaccio pulito , premete con il pollice dal bordo esterno verso l'interno così da formare una mezza luna , unite quasi a toccare le due punte laterali mettendo fra i due una citazione .
12. Stringete bene i lati attorno al biglietto , posate il biscotto su un altro canovaccio pulito e passate al secondo biscotto . Il biscotto "lavorato" in pochi secondi si raffredderà pendendo la forma di ... Fortune cookie .