




Ori di Sicilia
Borghesani

Biscotti tetù e Teio

 50 - 60 biscotti  90 minuti

INGREDIENTI

460 g [Miscela Oro Frolla](#)

150 g farina di mandorle

150 g zucchero

150 g latte

(anche senza lattosio)

150 g strutto

1 uovo (circa 60 g)

20 g cacao amaro

1 pizzico di sale

1 pizzico di bicarbonato

1 pizzico di vaniglia in polvere

per la glassa:

250 g zucchero a velo

qualche goccia di succo di limone

acqua quanto basta

1 cucchiaino di cacao amaro

PROCEDIMENTO

Versa in una ciotola la farina di mandorle, la **Miscela Oro Frolla**, lo zucchero, il sale, il bicarbonato, la vaniglia e miscela bene.

Unisci lo strutto a pezzetti e sfrega la miscela e lo strutto con i palmi delle mani in modo da amalgamare il tutto.

Aggiungi prima l'uovo e poi, poco per volta, il latte.

Impasta finché non ottieni una frolla omogenea.

Pesa la frolla e dividila in due parti.

In una delle due parti aggiungi il cacao amaro e impasta finché non ottieni un composto omogeneo.

Forma delle palline grosse poco più di una noce con entrambi i composti e sistemali man mano su una placca coperta di carta da forno.

Cuoci i biscotti in forno ventilato pre riscaldato a 190° per circa 16-18 minuti (dipende dal forno).

Lascia che intiepidiscano mentre prepari la glassa.

Versa lo zucchero a velo in una ciotola e unisci qualche goccia di succo di limone e tanta acqua quanto basta per ottenere una glassa densa.

Pennella prima i biscotti bianchi e poi, nella glassa rimasta, aggiungi un pochino di cacao amaro e mescola bene.

Pennella con la glassa al cacao i biscotti al cacao e disponi tutti i biscotti glassati sulla placca da forno.

Lascia asciugare la glassa a 150° per circa 5 - 6 minuti.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro