

Blitz-Plätzchen (Biscotti lampo)

Ricetta proposta dagli alunni della scuola di Roßdorf,

tradotta da: Sara Martellino o Nocentini e Lucrezia Pignatelli



Ingredienti:

- 100 gr di mandorle a scaglie
- Una confezione di preparato per glassa al cioccolato

Preparazione:

Tostare le mandorle in una padella. Far sciogliere la glassa a bagnomaria. Mescolare le scaglie di mandorle e la glassa. Fare tanti mucchietti di composto con un cucchiaino e metterli su carta da forno. Lasciar freddare. I biscotti lampo sono pronti!

Il mio suggerimento:

Invece delle mandorle si possono mettere nella glassa al cioccolato noci o nocciole tostate, cornflakes, farina di cocco o un mix di più ingredienti.