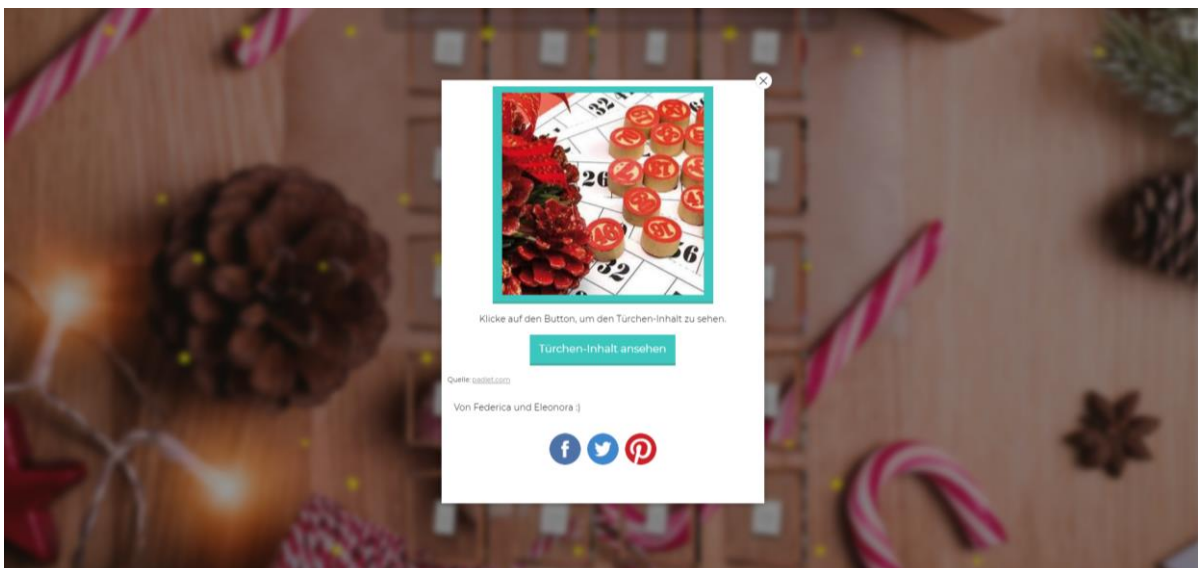
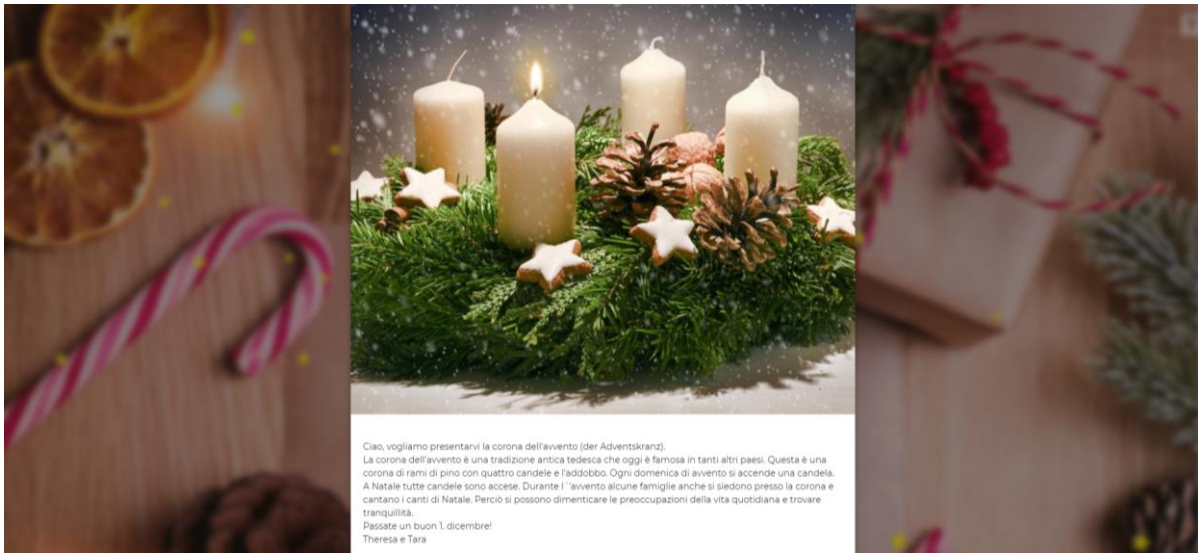
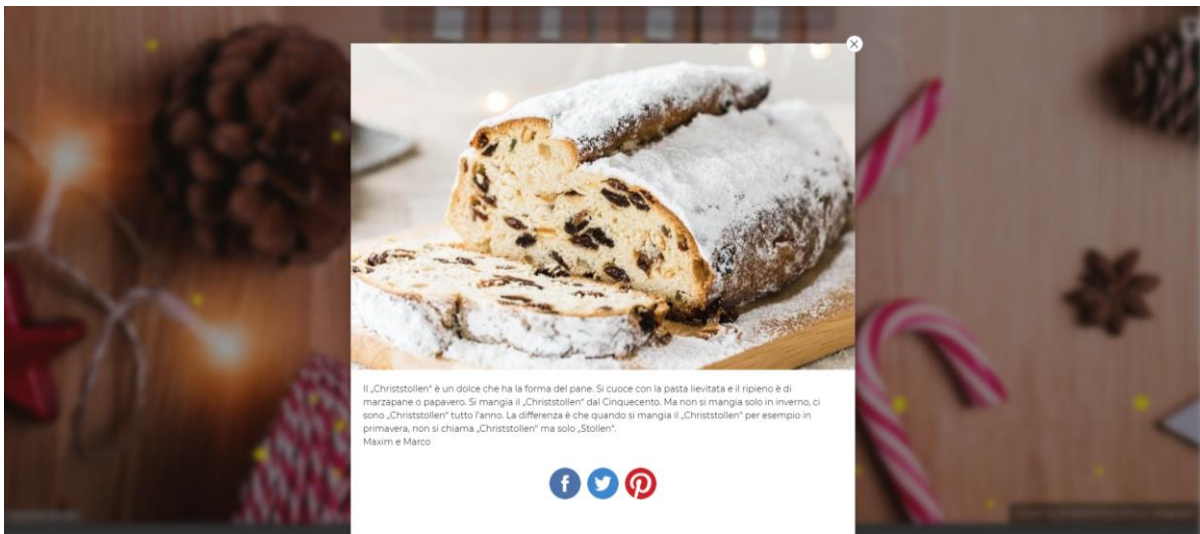
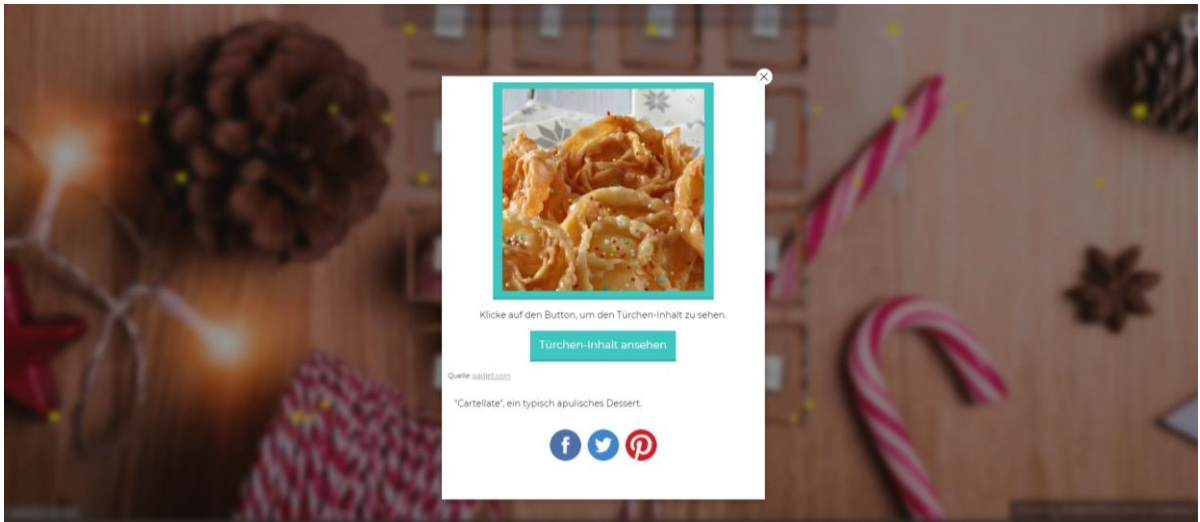
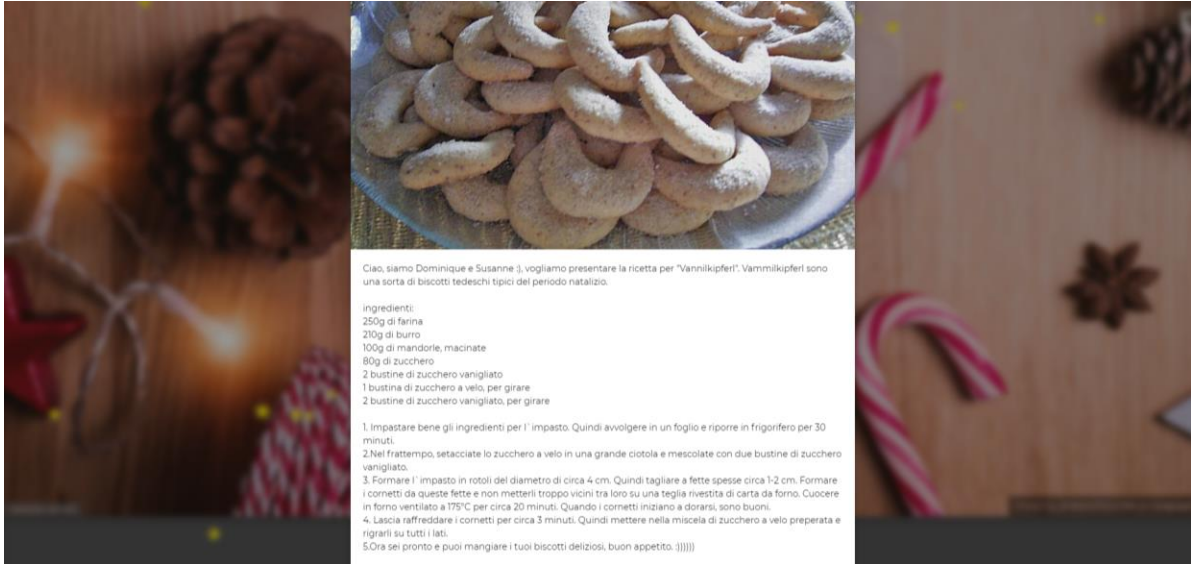


Il calendario dell'Avvento



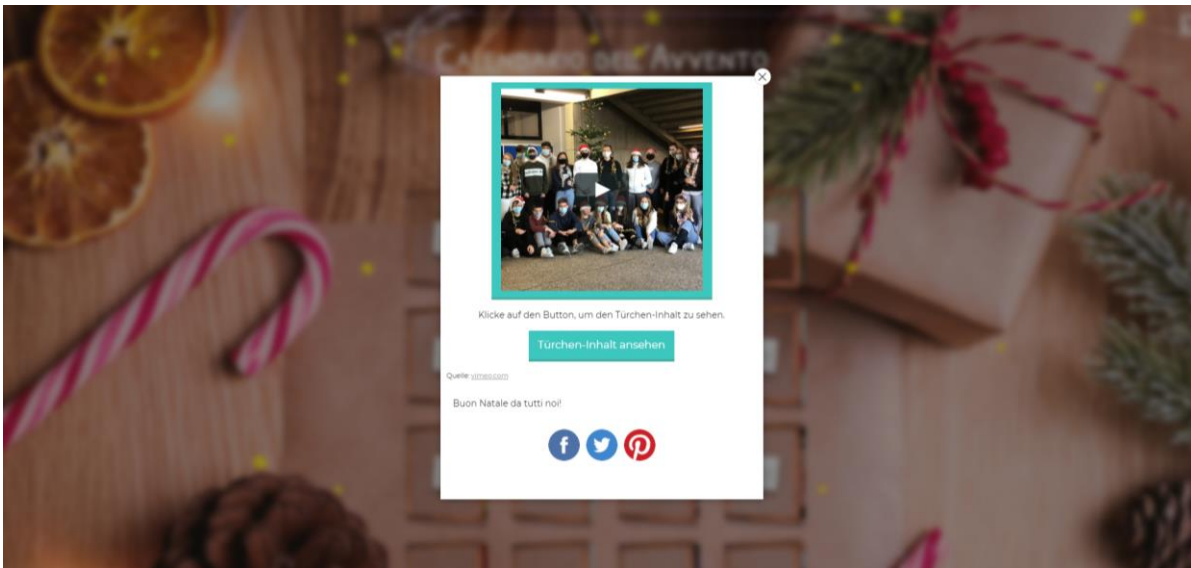




Ciao, siamo Dominique e Susanne ☺, vogliamo presentare la ricetta per "Vannikipferl". Vannikipferl sono una sorta di biscotti tedeschi tipici del periodo natalizio.

ingredienti:
250g di farina
210g di burro
100g di mandorle, macinate
80g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
1 bustina di zucchero a velo, per girare
2 bustine di zucchero vanigliato, per girare

1. Impastare bene gli ingredienti per l' impasto. Quindi avvolgere in un foglio e riporre in frigorifero per 30 minuti.
2. Nel frattempo, setacciate lo zucchero a velo in una grande ciotola e mescolate con due bustine di zucchero vanigliato.
3. Formare l' impasto in rotoli del diametro di circa 4 cm. Quindi tagliare a fette spesse circa 1-2 cm. Formare i cornetti da queste fette e non metterli troppo vicini tra loro su una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere in forno ventilato a 175°C per circa 20 minuti. Quando i cornetti iniziano a dorarsi, sono buoni.
4. Lascia raffreddare i cornetti per circa 3 minuti. Quindi mettere nella miscela di zucchero a velo preparata e rigirarli su tutti i lati.
5. Ora sei pronto e puoi mangiare i tuoi biscotti deliziosi, buon appetito. :)))))



Klicke auf den Button, um den Türchen-Inhalt zu sehen.

[Türchen-Inhalt ansehen](#)

Quelle: [www.1000.de](#)

Buon Natale da tutti noi!

[f](#) [t](#) [p](#)