

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al Ciobar

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 100 gr

CIOBAR 1 e 1/2 -

NOCCIOLE 60 gr

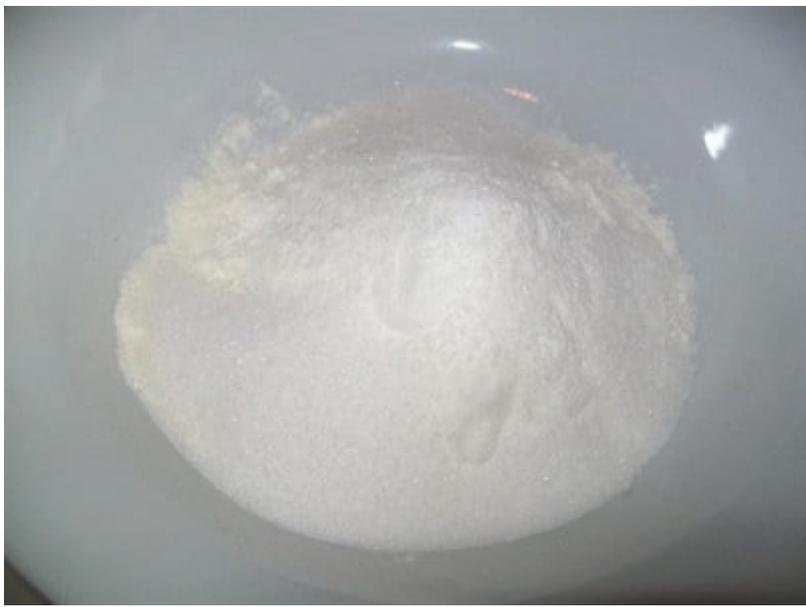
UOVO 1

LIEVITO 1/2 bustina -

Biscotti al Ciobar, già solo il nome è tutto un programma. Se poi vi soffermate a guardare le foto di Sara88 che li ha realizzati per noi, non potrete che farvi venire la voglia di prepararli.

PREPARAZIONE

1 Mescolare la farina, lo zucchero e il lievito.



2 Aggiungere il Ciobar.



3 Quindi, aggiungere l'uovo, le nocciole tritate ed il burro morbido a pezzetti.



4 Lavorare e formare una palla.



5 Stendere l'impasto e formare i biscotti.



6 Infornare a 180°C per 15 minuti circa.

Sfornare e lasciar raffreddare.

Spolverare a piacere con lo zucchero a velo.