

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al Nougant

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



PER LA PASTA

FARINA 100 gr
AMIDO DI MAIS 100 gr
ZUCCHERO 80 gr
UOVA 1
BURRO 100 gr

PER IL RIPIENO

NUTELLA 125 gr
TUORLI 4
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 40 gr
LATTE 500 ml
VANILLINA 1 bustina

PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 100 gr
ALBUMI 1

PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldare i 500 ml di latte con la vanillina.

In una casseruola versate i 4 tuorli ed i 100 g zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite i 40 g di farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Preparate la pasta: sopra una spianatoia mettete la farina, l'amido lo zucchero ed il burro e cominciate ad impastare, unite l'uovo e impastare fino ad avere un impasto omogeneo.

Con l'aiuto di un mattarello stendete sottilmente la pasta ottenuta e ricavate dei biscotti rotondi.

Ponete i biscotti ottenuti sopra una placca da forno foderata da carta forno.

Infornate a 180°C per 20 minuti.

Fateli intiepidire.

Nel frattempo mettete il barattolo di Nutella in una casseruola e fate bollire l'acqua (in questo modo la Nutella sarà più morbida).

Sopra metà dei biscotti stendete un po' di Nutella, sopra l'altra metà invece stendete la

crema pasticcera.

Unite un biscotto con la nutella con uno alla crema pasticcera.

Per la glassa: mescolate l'albume con 200 g di zucchero a velo.

Decorate i biscotti con la glassa.

2

3

4