

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alle nocciole

di: *thabita*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 40 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 32 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO



Se sei alla ricerca di un biscottino goloso, friabile e dal gusto deciso, i biscotti alle nocciole fanno proprio al caso tuo! Facili da fare, dall'aroma intenso e dal gusto incredibile, sono sempre molto amati da grandi e piccoli, diventando uno dei biscotti più gettonati e richiesti. La nocciola si sa, ha un sapore davvero fantastico e il biscotto si sciosce letteralmente in bocca! Prova questa ricetta e falla tua!

Se ami la nocciola poi, ti invitiamo a provare anche la ciambella alla nocciola: ideale per una colazione sprint!

INGREDIENTI

FARINA 500 gr
BURRO MORBIDO 150 gr
UOVA 2
TUORLO D'UOVO 1
ZUCCHERO 200 gr
LIEVITO PER DOLCI 16 gr
ESTRATTO DI VANIGLIA cucchiaino - 1
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1
GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr
NOCCIOLE TRITATE
GROSSOLANAMENTE 200 gr

Preparazione

- 1** Quando volete preparare i biscotti alle nocciole mettete in una scodella, il burro e lo zucchero, lavorate fino ad ottenere una crema e unite le uova, la farina ed il lievito setacciato aggiungete l'estratto di vaniglia, quindi le nocciole il cioccolato e la scorza di limone. Mescolate bene e trasferite l'impasto su una spianatoia.
- 2** Impastate il tutto ed aggiungete il latte se dovesse risultare troppo duro. Avvolgete il composto nella pellicola e lasciate riposare per 15 minuti in frigorifero.
- 3** Dividete l'impasto in tre parti e formate dei filoncini schiacciandoli leggermente. Disponeteli su di una placca rivestita di carta forno e infornate per 15 minuti a 180 C° statico. Estraete la teglia dal forno e lasciate intiepidire. Tagliate dunque i filoncini trasversalmente formando dei biscotti di circa 2,5 cm di spessore rimetteteli stesi sulla placca da forno e infornate nuovamente per circa 18 minuti a 200C° statico, fino a doratura.

Consiglio