

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti alle nocciole

di: *Alessandra\_85*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Biscotti alle nocciole, un ottimo modo per consumare la frutta secca che fa tanto bene e che è sempre integrare nella nostra alimentazione. Divertitevi a dar loro le forme più fantasiose magari facendovi aiutare dai vostri bambini.

## INGREDIENTI

FARINA 250 gr

NOCCIOLE 150 gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 100 gr

UOVA 1

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SALE 1 pizzico

VANILLINA 1 bustina

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

# PREPARAZIONE

**1** Unire in una terrina farina, zucchero, lievito, sale e vanillina. Separare il tuorlo dall'albume e incorporare il solo tuorlo alle polveri. Aggiungere il burro ammorbidito tagliato a pezzetti e poi l'albume montato a neve.

Mescolare finché tutti gli ingredienti non saranno ben amalgamati.

Tritare le nocciole e unirle all'impasto insieme alle gocce di cioccolato. Amalgamare il tutto e lasciate riposare 30 minuti in frigorifero.



**2** Stendere poi la pasta con un matterello e ritagliare le formine.



3 Stenderle sulla teglia imburata o carta forno.



4 Infornare a 180°C 15 minuti circa.

