

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti alle nocciole con glassa di cioccolato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Volete un **frollino delizioso e goloso**? Ecco la ricetta dei biscotti alle nocciole con glassa di cioccolato.

Buoni, golosi, croccanti al punto giusto e non stucchevoli, sono davvero perfetti da presentare con il the delle cinque oppure quando si vuole fare semplicemente uno spuntino. Preparatene tanti e perché no trasformateli in un delicato regalo a chi si vuol bene. Se poi sei alla ricerca di altri biscotti golosi ti invitiamo a provare anche la ricetta dei

[biscotti ai pinoli](#): buonissimi!

### INGREDIENTI

NOCCIOLE 125 gr

FARINA 00 125 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 125 gr

AMIDO DI MAIS 50 gr

UOVA 1

SALE 1 pizzico

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO 1/2 bustina -

GLASSA PRONTA AL CIOCCOLATO

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei biscotti alle nocciole con glassa al cioccolato per prima cosa abbiate l'accortezza di preparare per tempo tutti gli ingredienti in modo da averli sotto mano al tempo giusto.



- 2 Tritate le nocciole.





3 Montate l'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice.





4 Aggiungete il burro.

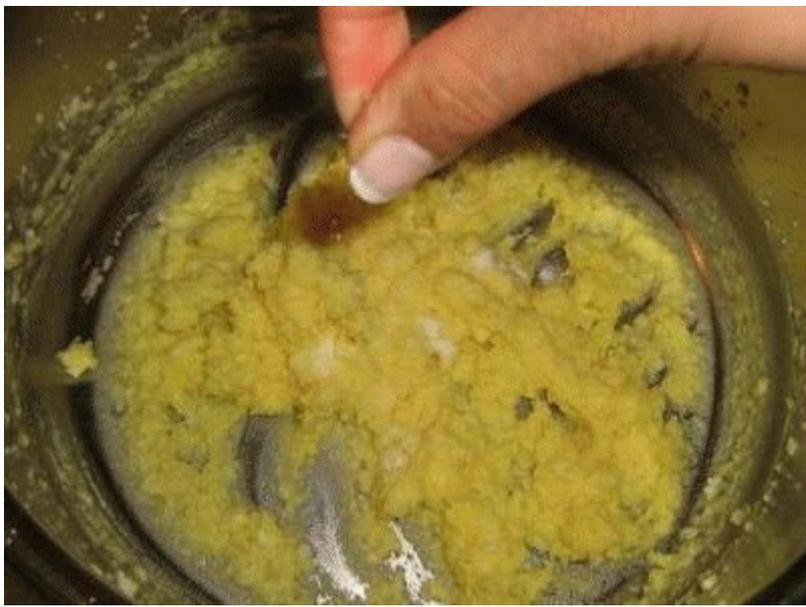




5 Unite la vanillina.



6 Un pizzico di sale.



7 L'amido



8 La farina e il lievito.



9 Infine le nocciole tritate.





- 10 Otterrete questo composto che risulta un pò appiccicoso quindi lavoratelo il necessario, cercate di non aggiungere troppa farina e riponetelo in frigo quanto prima.



- 11 Ricavate dei filoncini che vanno avvolti nella pellicola trasparente lasciati riposare in frigo per un'ora circa.



12 Dopo averli fatti riposare tagliateli in tante parti uguali.



13 Disponeteli in orizzontale.



14 Cuocete per 15 minuti a 160°.





15 Preparate ora la glassa.



16 Sciogliete il cioccolato .



17 Spennellate la glassa sui biscotti che avrete fatto raffreddare.







## CONSIGLIO

**Posso farli anche al cioccolato bianco?**

Certo sono buonissimi, puoi farli anche metà e metà!

**Quanto tempo posso conservarli?**

Anche una settimana in una scatola per biscotti.

**Posso realizzarli anche con la granella di noci?**

Sì, verranno ottimi!