

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alle noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g di farina
180 g di burro
100 g di zucchero
100 g di noci
macadamia tritate
1 uovo
1 pizzico di vaniglina
1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 In una terrina, spezzettate il burro ammorbidito a temperatura ambiente, unite lo zucchero e lavoratelo a crema con un cucchiaino di legno; incorporate la farina poca per volta e le noci tritate.

Quindi formate delle palline e adagiatele su una teglia imburrata.

2 Schiacciatele leggermente con il palmo della mano, infornate e cuocete per 30 min. circa in forno preriscaldato a 180°.