

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°.