

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti Cuor di Nutella

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

ZUCCHERO 125 gr

NUTELLA 60 gr

CACAO 50 gr

BURRO 50 gr

LIEVITO cucchiaini - 2

UOVA 2

MANDORLE 100 gr

Biscotti Cuor di Nutella, dei cuori al sapor di Nutella, un ingrediente che piace a tutti. Il procedimento è sempre quello della frolla, semplicissimo e facilissimo, preparateli subito, saranno pronti in men che non si dica!

Scommettiamo che andranno a ruba? Sono perfetti per la scuola, per l'ufficio, per la merenda o da tuffare nel latte. Se amate poi fare i biscotti in casa, provate a fare quelli al [burro](#), deliziosi!

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la farina in una ciotola con il cacao, il lievito e lo zucchero, mescolate. Fate la fontana e mettetevi il burro morbido, la Nutella e le uova, impastate il tutto. Infine, unite le mandorle tritate grossolanamente.



- 2 Stendete la pasta dello spessore di 3 mm e ricavatene dei cuori, distribuiteli sulla placca foderata di carta da forno e lasciateli raffreddare in frigorifero per 30 minuti.



3 Cuocete a 180°C per 12 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

CONSIGLIO

Quanti biscotti vengono fuori con questa dose?

Più o meno 20-25 pezzi.

Quanto tempo si conservano?

Puoi conservarli in una scatola per biscotti per una settimana.

Adoro la nutella, hai altre ricette?

Certo, prova questa [ciambella soffice](#) alla nutella.