

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti di nocciole

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

NOCCIOLE TOSTATE 200 gr

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 200 gr

VANILLINA mezza bustina -

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

UOVA 1

LATTE 20-30 ml -

### PREPARAZIONE

**1** Mettete le nocciole nel frullatore e frullare fino ad ottenere una crema.

Ecco come si presenta dopo 5 minuti.

**2** Si deve presentare in questo modo.

**3** Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola mettete la crema di nocciole, la farina, lo zucchero, il lievito e la vanillina, mescolare con le mani fino ad ottenere un composto farinoso.

**4** Unite le uova.

**5** Unite il latte ed impastare velocemente.

**6** Formate delle palline e disponetele sopra una placca da forno foderata di carta forno.

**7** Infornate a 180°C per 15 minuti.