

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti friabili con nocciole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

ZUCCHERO 170 gr

UOVA 3

LIQUORE A SCELTA 1 cucchiaio da tavola

BURRO O STRUTTO 100 gr

NOCCIOLE TOSTATE 130 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Tostate le nocciole e tagliatele non troppo piccole.



- 2 Fate una fontana sul piano da lavoro con la farina ed unite le uova, lo zucchero, il burro, le nocciole, il liquore e il lievito.



- 3 Impastare fino ad avere una pasta omogenea.



4 Stendete la pasta larga 10 cm e lunga quanto la vostra placca.



5 Disponete sopra la placca.



6 Infornate a 180°C per 20 minuti, sfornate e tagliate dei biscotti trasversalmente.



7 Risistamate i biscotti sulla placca.



8 Infornate per altri 10 minuti.

