

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti rustici

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHERO 140 gr

BURRO 140 gr

FARINA 100 gr

TUORLI 2

MANDORLE 200 gr

CANNELLA IN POLVERE cucchiaino - 1

NUTELLA poca -

Diciamoci la verità fare i dolci fatti in casa ha tutto un sapore particolare, la cucina che profuma, la scorta a disposizione, ma soprattutto sapere che tipo di ingredienti e di che qualità si usano, rende il tutto poi ancora più piacevole! Questa è la ricetta dei biscotti rustici che ci è stata lasciata sul forum, e che per la sua semplicità e facilità di esecuzione abbiamo voluto riproporvela. Provatela e fateci sapere com'è andata!

Vi piacciono i biscotti hand made? Ecco allora per voi un'altra ricetta imperdibile: [biscotti integrali al miele](#), super leggeri e gustosi!

PREPARAZIONE

1 Nel mixer tritare le mandorle.

In una ciotola mettete il burro a tocchetti, lo zucchero ed impastare velocemente.

Unite i tuorli.

Unite le mandorle.

Infine unite la farina setacciata e la cannella.

Impastare per bene fino ad avere una pasta liscia.

Formate un salsicciotto.

E tagliatelo a tocchetti di circa 2 cm.

Disponete i biscottini sopra una placca rivestita da carta da forno e formate un incavo al centro.

Riempite ogni incavo con un cucchiaino di nutella.

Infornate a 180°C per 20 minuti.

CONSIGLIO

Quanto tempo si conservano questi biscotti?

Puoi conservarli in una scatola di latta o contenitore idoneo per una settimana.

Potrei aggiungere delle gocchine di cioccolato?

Certo, ci stanno benissimo!

