

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frollini alle nocciole

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [13 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *45 MINUTI DI RIPOSO*



### INGREDIENTI

FARINA 200 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

BURRO FREDDO 75 gr

UOVA 1

NOCCIOLE TOSTATE 40 gr

ZUCCHERO SEMOLATO cucchiaini - 3

CACAO AMARO circa - 2 cucchiaini da  
tavola

### PREPARAZIONE

**1** Tritare finemente le nocciole con i tre cucchiaini di zucchero nel mixer.

Disporre a fontana la farina sopra una spianatoia e unite l'uovo, il burro freddo tagliato a pezzetti, le nocciole tritate e lo zucchero a velo.

Impastare velocemente, aiutatevi con un po' di farina se ne avete bisogno, lasciate però che l'impasto resti morbido.

Dividete la pasta in due e aggiungete in una metà il cacao.

Lasciate riposare un quarto d'ora in frigo.

Prendete i due impasti e stendete con un mattarello sopra carta forno quello al cacao formando un rettangolo alto circa mezzo centimetro, con la pasta chiara fate un cordoncino e posizionate all'interno del rettangolo al cacao e avvolgete con la pasta al cacao il rotolino bianco.

Ora lavoratelo per qualche secondo con le mani come se stesse per formare un unico rotolino in modo tale che le due paste si amalgamino un po'.

Lasciate riposare in frigo per almeno 30 minuti prima di tagliare in tronchetti.

Trasferite sopra una placca da forno foderata di carta forno.

Infornate a 180°C per 13 minuti.

