

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Spitzbuben

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 400 gr

BURRO 200 gr

TUORLI 3

ZUCCHERO 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO 1

NOCCIOLE TRITATE 50 gr

PER IL RIPIENO

MARMELLATA (gusto a piacere) - 60 gr

SUCCO DI LIMONE poco -

NUTELLA 60 gr

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

- 1 Diporre la farina, lo zucchero, le nocciole a fontana e mettere al centro le uova, il burro, il limone ed il lievito.



- 2 Iniziate ad impastare.



- 3 Fino ad ottenere un panetto compatto.



4 Stendete l'impasto con il mattarello.



5 E ritagliate dei dischi in numero pari.



6 In metà dei dischi ricavati praticate un foro centrale ricavando delle ciambelle.

Ponete i biscotti sopra una placca rivestita di carta da forno.



7 Infornate per 10 minuti a 200°C.

Una volta cotti lasciateli raffreddare, nel frattempo versate la marmellata in una casseruola e aggiungete un cucchiaino di succo di limone.



8 Riscaldare sul fuoco giusto il tempo che la marmellata si scioglia un pò.

Farcite metà dei biscotti con la marmellata.



9 E sovrapponetevi il biscotto a ciambella.



10 Procedete nello stesso modo per quelli alla Nutella.

Cospargete con lo zucchero a velo.

