

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti ripieni

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

DOSI PER: [20 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **biscotti ripieni** con la **frutta secca** sono dei dolcetti golosi e croccanti, che si possono fare in casa con una [pasta frolla](#) al **burro** e una farcia di **frutta secca**, **miele** e **cioccolato**. Sono biscotti perfetti per la colazione, la merenda o il tè, e si conservano bene in una scatola di latta, anche per alcune settimane. **Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinare in casa, con le tue mani dei deliziosi **biscotti ripieni**, veloci e golosi con miele e frutta secca.

Se ami cucinare i [biscotti](#), puoi provare anche queste ricette super collaudate:

[Biscotti di vetro](#)

[Taralli dolci](#)

[frollini semplici](#)

[Canestrelli](#)

[Ovis mollis](#)

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 260

BURRO 140 gr

UOVO 1

ZUCCHERO 100 gr

SALE 1 pizzico

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

NOCCIOLE 40 gr

GHERIGLI DI NOCI 40 gr

MANDORLE 20 gr

MIELE 1 cucchiaino da tè

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 80
gr

PANGRATTATO 2 cucchiai da tavola

LATTE 2 cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i biscotti ripieni di frutta secca, parti dalla frolla. Taglia a pezzetti il burro freddo e mettilo in una terrina. Aggiungi la farina setacciata, lo zucchero e l'estratto di vaniglia.





- 2** Unisci un pizzico di sale e poi un uovo intero. Lavora velocemente gli ingredienti, prima dentro la ciotola, poi su un piano da lavoro fino ad avere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgi l'impasto con pellicola da cucina e poni in frigo per almeno 30 minuti.





3 Mentre la pasta frolla riposa al fresco, dedicati al ripieno: fai tostare la frutta secca in

forno o in una casseruola, su fuoco vivace. Quando la frutta secca sar  tostata, lascia raffreddare e tritala grossolanamente con un coltello. Aggiungi miele e gocce di cioccolato fondente alla frutta secca tostata.





- 4 Unisci anche del pangrattato e il latte. Lavora l'impasto fino ad avere un composto omogeneo.



- 5 Su un foglio di carta forno stendi la pasta frolla formando un lungo rettangolo. Al centro della frolla, versa il composto di frutta secca e cioccolato. Aiutandoti con la carta forno arrotola la frolla, formando un lungo filone.





- 6** Preriscalda il forno a 180°C. Inforna e cuoci per 20 minuti circa. Lascia raffreddare completamente prima di tagliare a fette di 2, 3 centimetri. Spolverizza i biscotti ripieni con dello zucchero a velo e porta in tavola.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare per 3-4 giorni le frolle farcite dentro ad una scatola di latta.

CONSIGLIO

Puoi preparare i biscotti ripieni con anche un solo tipo di frutta secca. Se aggiungi qualche pezzetto di fichi secchi saranno ancora più golosi.