

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti alle nocciole

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **40 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **32 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*

---



Se sei alla ricerca di un biscottino goloso, friabile e dal gusto deciso, i biscotti alle nocciole fanno proprio al caso tuo! Facili da fare, dall'aroma intenso e dal gusto incredibile, sono sempre molto amati da grandi e piccoli, diventando uno dei biscotti più gettonati e richiesti. La nocciola si sa, ha un sapore davvero fantastico e il biscotto si sciosce letteralmente in bocca! Prova questa ricetta e falla tua!

Se ami la nocciola poi, ti invitiamo a provare anche la [ciambella alla nocciola](#): ideale per una colazione sprint!

## INGREDIENTI

FARINA 500 gr

BURRO MORBIDO 150 gr

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO 200 gr

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA cucchiaino - 1

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr

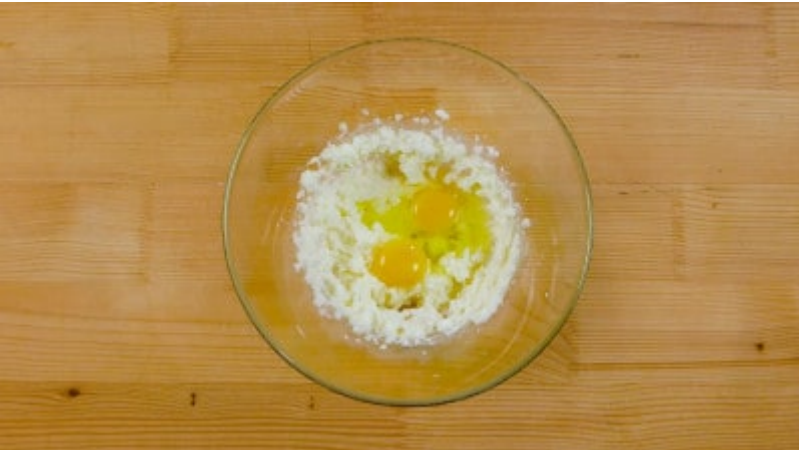
NOCCIOLE TRITATE

GROSSOLANAMENTE 200 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i biscotti alle nocciole mettete in una scodella, il burro e lo zucchero, lavorate fino ad ottenere una crema e unite le uova, la farina ed il lievito setacciato aggiungete l'estratto di vaniglia, quindi le nocciole il cioccolato e la scorza di limone. Mescolate bene e trasferite l'impasto su una spianatoia.



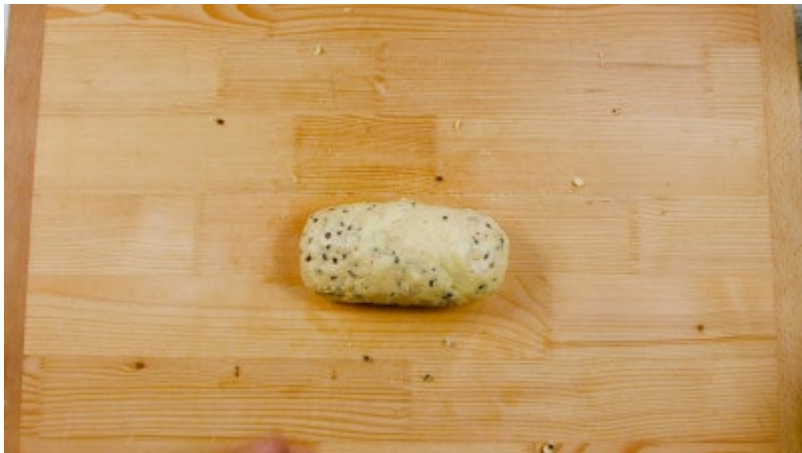








**2** Impastate il tutto ed aggiungete il latte se dovesse risultare troppo duro. Avvolgete il composto nella pellicola e lasciate riposare per 15 minuti in frigorifero.



- 3** Dividete l'impasto in tre parti e formate dei filoncini schiacciandoli leggermente. Disponeteli su di una placca rivestita di carta forno e infornate per 15 minuti a 180 C° statico. Estraiete la teglia dal forno e lasciate intiepidire. Tagliate dunque i filoncini trasversalmente formando dei biscotti di circa 2,5 cm di spessore rimetteteli stesi sulla placca da forno e infornate nuovamente per circa 18 minuti a 200C° statico, fino a doratura.





## CONSIGLIO

**Potrei aggiungere dell'uvetta?**

Certo, prima però bisogna ammollarla.

**Posso utilizzare invece della granella di nocciole?**

Certo, verranno ottimi lo stesso!

**Quanto tempo dopo devo affettare?**

Abbastanza velocemente, appena sono maneggiabili insomma.