

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con cioccolato, noci e nocciole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER L'IMPASTO

FARINA 500 gr

UOVA 2

BURRO 100 gr

LATTE 50 gr

ZUCCHERO 220 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

AROMA ALLA VANIGLIA

PER IL RIPIENO

CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE 100 gr

NOCCIOLE 80 gr

NOCI 80 gr

PREPARAZIONE

1 Per l'impasto: impastare sopra una spianatoia tutti gli ingredienti.

Dividete l'impasto in due pezzi.



2 Con l'aiuto di un mattarello e sopra un tappetino in silicone (oppure sopra della carta forno) stendete l'impasto cercando di ottenere un rettangolo.



3 Tritare grossolanamente il cioccolato e la frutta secca e distribuite metà composto sopra la sfoglia.



4 Formate un rotolo aiutandosi con il tappetino, spolverizzate con zucchero semolato.



5 Ripetete l'operazione con l'impasto rimasto.

Trasferite sopra una placca rivestita con carta forno e infornate per 30 minuti a 180°C.



6 Fate raffreddare e tagliate a fettine.

