

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti cuore di nutella

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



La ricetta dei biscotti cuore di Nutella diverrà una delle vostre preferite in assoluto. Semplici da fare, ideali per la colazione, la merenda o uno spuntino goloso, piaceranno a grandi e piccoli perché sono davvero irresistibili. Il loro cuore del resto è troppo goloso così ricco di Nutella! Provate questa versione, seguite il passo passo e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate fare in casa poi i dolcetti per la colazione provate anche i biscotti alle [carote e arance](#), buonissimi!

INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr
FARINA DI RISO 200 gr
UOVA 2
ZUCCHERO DI CANNA 160 gr
BURRO 40 gr
LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -
AROMA ALLA VANIGLIA 1 fialetta -
LATTE 2 cucchiaini da tavola
NUTELLA 1 barattolo piccolo -

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i biscotti cuore di Nutella, in una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare le uova con lo zucchero a lungo finchè diventano spumose e chiare. Aggiungete il burro ammorbidito e continuate a mescolare. Aggiungete, sempre mescolando, l'aroma di vaniglia poi poco alla volta le farine ed il lievito. Alla fine se serve aggiungete un paio di cucchiaini di latte e impastare velocemente fino ad ottenere un impasto liscio e non appiccicoso. Fate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per 30 minuti.



- 2 Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla, deve essere spessa circa 3 mm di spessore.

Con uno stampino tondo ricavate tanti dischetti.



- 3** Mettete un cucchiaino di nutella al centro di un dischetto, con un pochino d'acqua inumidite i bordi del disco e ricoprite con un secondo dischetto di pasta facendo attenzione a far aderire bene i bordi.



- 4** Foderate una placca da forno con della carta forno, disponeteci sopra i biscotti.

Infornate a 170 °C per 15 minuti.



CONSIGLIO

Al posto della nutella potrei utilizzare anche la marmellata?

Certo è un'ottima idea!