

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti dal cuore tenero

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Biscotti dal cuore tenero, biscotti al cioccolato ma non solo! Con anche un cuore di Nutella! Come si fa a resistere?

INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr
CACAO AMARO 50 gr
ZUCCHERO 80 gr
BURRO 150 gr
TUORLO D'UOVO 2
SALE 1 pizzico
AROMA AL CACAO
NUTELLA®

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate mescolando i tuorli con lo zucchero. Aggiungete il burro morbido a tocchetti e mescolate ancora. Unite la farina e un pizzico di sale, infine il cacao. Lavorate tutti gli ingredienti, come se fosse una frolla, fino ad ottenere un panetto compatto, che terrete

15 minuti in frigorifero.



- 2** Preriscaldate il forno e trascorsi i 15 minuti, stendete la pasta tra due fogli di carta forno leggermente infarinati. Con un coppapasta tondo di medie dimensioni, ricavate dei dischi, rimpastando di volta in volta la pasta che vi avanza. Devono essere di numero pari in quanto poi andranno sovrapposti. Metteteli quindi su una teglia con carta forno e farcite la metà dei dischi che avrete ottenuto con un cucchiaino di Nutella. Richiudete i dischi farciti con quelli vuoti, sigillando i bordi. A mano a mano che fate i biscotti metteteli in frigorifero a rassodare un po'.



- 3** Poi, disponeteli su una teglia con carta forno e cuocete a 180°C per 10 minuti.

