

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di nocciole

di: *paolaas*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

NOCCIOLE TOSTATE 200 gr

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 200 gr

VANILLINA mezza bustina -

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

UOVA 1

LATTE 20-30 ml -

PREPARAZIONE

1 Mettete le nocciole nel frullatore e frullare fino ad ottenere una crema.

Ecco come si presenta dopo 5 minuti.

2 Si deve presentare in questo modo.

3 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola mettete la crema di nocciole, la farina, lo zucchero, il lievito e la vanillina, mescolare con le mani fino ad ottenere un composto farinoso.

4 Unite le uova.

5 Unite il latte ed impastare velocemente.

6 Formate delle palline e disponetele sopra una placca da forno foderata di carta forno.

7 Infornate a 180°C per 15 minuti.