

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti ricchi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*



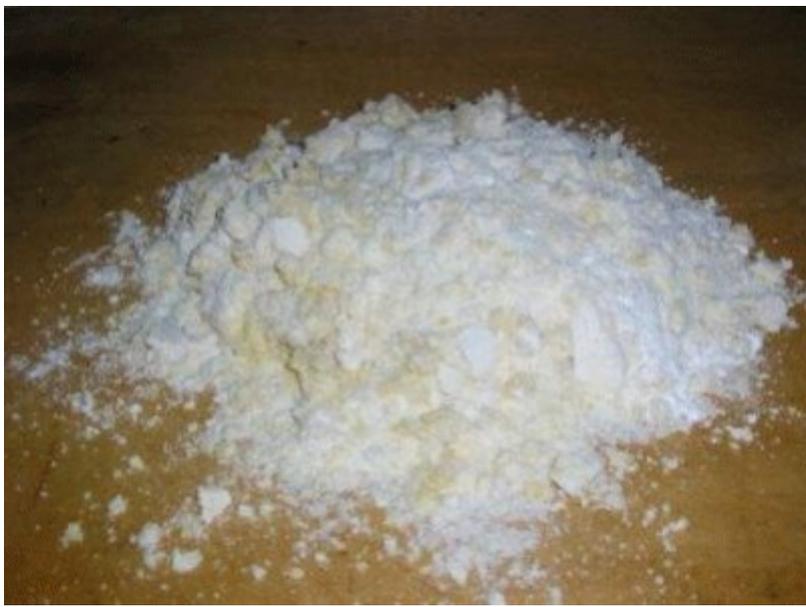
INGREDIENTI

- 375 g di farina
- 250 g di burro
- 70 g di fecola di patate
- 125 g di zucchero a velo
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 3 cucchiaini di Nutella.

Biscotti ricchi di nome e di fatto: due biscotti, uno alla vaniglia e uno al cioccolato sovrapposti e uniti da un velo di Nutella. Solo al pensiero mi viene voglia di andarli a preparare!

PREPARAZIONE

- 1 Su una spianatoia mettiamo tutti gli ingredienti, eccetto la Nutella.



2 Lavoriamoli fino ad ottenere un panetto liscio.

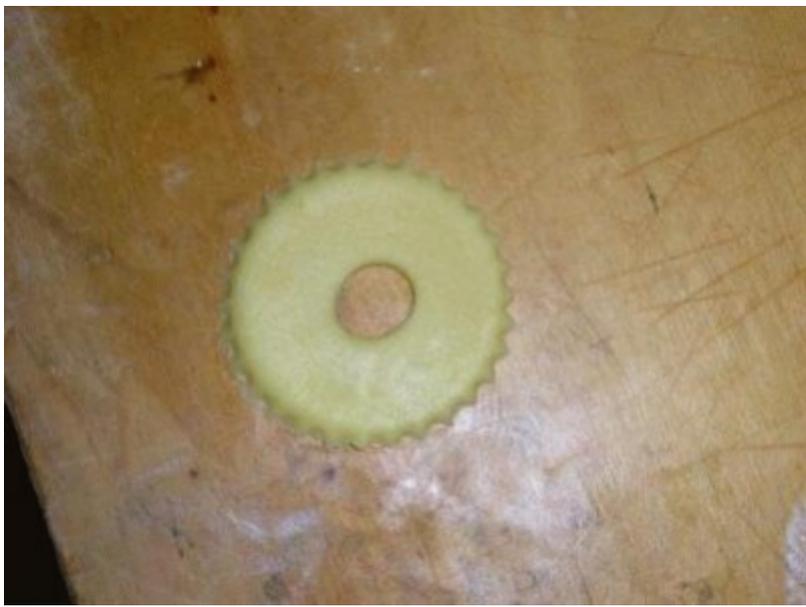
A questo punto dividiamo l'impasto in due ed in uno uniamo i tre cucchiaini di Nutella. Lavoriamo ancora la pasta e poi facciamo riposare i due composti almeno 15 minuti al fresco, avvolti nella pellicola.



3 Stendiamo separatamente i due impasti.

Dal bianco ricaveremo dei dischetti che poi svuoteremo nella parte centrale.

Dal nero invece ricaviamo solo dischetti.



4 Cuociamo in forno a 180°C per 15 minuti e lasciamoli raffreddare.

Uniamo i due biscotti con un velo di Nutella o di confettura a piacere.