

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Tozzetti

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PER 14 PEZZI

FARINA 00 50 gr

ZUCCHERO 250 gr

BURRO 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SALE 1 pizzico

UOVA 3

NOCCIOLE TOSTATE INTERE 150 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 50 gr

## PREPARAZIONE



2 Sopra una spianatoia fate la fontana con la farina e inserite al centro lo zucchero, il sale e le uova.



3 Aggiungete il burro fuso freddo.



4 Impastare fino ad avere un composto omogeneo.



5 Aggiungete le nocciole a 3/4 di impasto e le gocce di cioccolato all'impasto rimasto.



- 6 Dividete l'impasto con le nocciole in 4 parti e l'impasto al cioccolato in 2 parti e con ogni parte formate dei cordoni (non devono essere sottili).



**7** Schiacciate leggermente e metteteli sopra una placca da forno coperta di carta forno.



**8** Infornate a 170°C per circa 15-20 minuti. Non devono assolutamente prendere colore.



9 Togliete dal forno e tagliateli a fette spesse 1 cm. circa.



10 Rimetteteli nel forno spento ma ancora caldo a seccare.

