

DOLCI E DESSERT

Nocciolini

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Nocciole sgusciate	60 g
Germe di grano	60 g
Zucchero semolato	50 g
Farina bianca 00	50 g
Burro freschissimo	40 g
Uovo	1
Vaniglina	1/2 bustina
Sale	1 pizzico

PER LA PLACCA

Burro	poco
Farina	poca

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 45 biscottini. Frullate le nocciole insieme allo zucchero; quando saranno ridotte in polvere versatele in una ciotola ed unitevi il germe di grano, la farina bianca setacciata, la vaniglina e un pizzico di sale.
- 2 Mescolate bene e fate la fontana, mettetevi al centro l'uovo intero ed il burro morbido e a pezzetti: impastate alla perfezione poi mettete il composto in una tasca di tela impermeabile munita di bocchetta rotonda liscia.
- 3 Su una placca imburrata e infarinata deponete 45 bastoncini grossi quanto una matita e lunghi circa cm 4,5 staccandoli leggermente.
- 4 Passateli in forno già caldo a 190 gradi per circa 12 minuti; levateli dalla placca e metteteli a raffreddare su della carta bianca da cucina.