

DOLCI E DESSERT

Biscotti moka e Nutella

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Zucchero	370 g
Burro	370 g
Uovo	1
Essenza di vaniglia	alcune gocce
Caffè liofilizzato sciolto in 2 d'acqua	1 cucchiaino
Nutella	50 g
Farina	450 g
Sale	

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 80 biscotti. Lavorate il burro e lo zucchero in una ciotola fino a ottenere una crema spumosa e dopo amalgamatevi l'uovo.
- 2 Suddividete il composto in tre scodelline: nella prima unite la vaniglia, nella seconda il caffè, nella terza la Nutella. Setacciate poi 150 g di farina ed un pizzico di sale in ognuna delle ciotoline.
- 3 Amalgamate gli impasti separatamente e poi lavorateli continuando ad impastarli separatamente su una superficie infarinata fino a renderli morbidissimi.
- 4 Formate tre rotoli di circa 45 cm. l'uno. Fate aderire il rotolo vanigliato a quello del caffè e, sopra essi, al centro appoggiate il rotolo nutellato.
- 5 Dividete i tre rotoli uniti insieme a metà e fateli raffreddare in frigorifero per circa quattro ore.
- 6 Dopo aver scaldato il forno a circa 180 gradi tagliate i rotoli ghiacciati a fettine spesse 1/2 cm, sistematele sopra delle placche imburrate e cuocete per 15-20 minuti.