

DOLCI E DESSERT

Biscottini alle nocciole

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Farina bianca	100 g
Zucchero semolato	100 g
Nocciole tostate e pelate	100 g
Burro	100 g
Zucchero vanigliato	
Tuorli d'uovo	2
Sale	

Preparazione

- 1 Montate 80 g di burro ammorbidito ed a pezzetti con lo zucchero ed i tuorli, ottenendo un composto liscio e cremoso.
- 2 Pestate nel mortaio le nocciole sino ad averle ridotte in polvere, indi incorporatele al composto burroso aggiungendo anche la farina bianca fatta cadere a pioggia da un setaccio e un pizzichino di sale.
- 3 Mescolate con la massima cura e mettetelo in una tasca di tela munita di piccola bocchetta rotonda liscia: su una placca leggermente imburrata deponete tanti bastoncini lunghi circa 4 cm.
- 4 E larghi quanto un dito, tenendoli distanziati un paio di centimetri. Passateli in forno già caldo a 190 gradi per circa 7-8 minuti.
- 5 Estraete la placca, staccate i biscottini con una paletta flessibile e lasciateli raffreddare su una gratella: cospargeteli infine con poco zucchero vanigliato e disponeteli in un piatto da dolci.
- 6 Sono ottimi sia serviti all'ora del tè che alla prima colazione, ma possono accompagnare egregiamente un semifreddo, una crema in tazza, un budino ed ogni altro dolce al cucchiaio.
- 7 Vanno però gustati preferibilmente il giorno della preparazione.