

Biscotti ripieni con Nutella®



INGREDIENTI per 25-30 biscotti / 10 porzioni



- ✔ 450 g Farina
- ✔ 250 g Burro
- ✔ 150 g Zucchero a velo
- ✔ 1 Uovo intero
- ✔ 1 Tuorlo
- ✔ 1 Baccello di vaniglia
- ✔ Sale q.b.
- ✔ 150 g di Nutella® (15 g/porzione)

Per decorare

- ✔ Zucchero a velo



STEP 1

Lavorate la farina con il burro freddo fino a ottenere un insieme sabbioso; unite lo zucchero a velo, i semi estratti dal baccello di vaniglia, un pizzico di sale e le uova. Impastate tutto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, appiattitela un po' e mettetela in frigorifero a riposare per almeno un'ora. Trascorso il tempo di riposo, estraete l'impasto dal frigorifero e, dopo 10 minuti, stendetelo con il matterello.



STEP 2

Ritagliate i biscotti con la formina o un tagliapasta sagomato a piacere, sistemateli in una teglia foderata con carta da forno e infornate per una decina di minuti a 180 °C.



STEP 3

Raccogliete Nutella® in una sacca da pasticciere e disponetela su metà dei biscotti interi ormai freddi; sovrapponeteli a due a due e chiudeteli in modo da formare dei sandwich. Spolverizzate di zucchero a velo e servite.