

Biscotti impronta con Nutella®

Media

30 min



INGREDIENTI

per 6-8 porzioni

350 g di farina

130 g di farina di mandorla

120 g di zucchero di canna

Un pizzico di sale

3 tuorli d'uovo

200 g di burro freddo

50 g di scaglie di cioccolato fondente

15 g di NUTELLA® per ogni biscotto

PREPARAZIONE

**1**

Preriscaldare il forno a 190°C e infarinare il piano da lavoro.

**2**

Mettere insieme sul piano da lavoro o in una ciotola la farina, la farina di mandorle, lo zucchero, il sale, 3 tuorli d'uovo e il burro freddo a pezzetti.

**3**

Lavorare brevemente l'impasto e unire le scaglie di cioccolato.

**4**

Formare dei rotoli a due dita di larghezza e lasciarli riposare in frigorifero per 30 minuti. Una volta tolti dal frigo, tagliarli a un dito di larghezza.

**5**

Disporre i biscotti su carta da forno, schiacciarli con il pollice e infornarli per 10-12 minuti.

**6**

Decorare con 15 g di NUTELLA® per biscotto.

**Condividi la ricetta con l'hashtag
#ricettanutella**