

Biscotti Plätzchen con Nutella®

Facile

45 min



INGREDIENTI

per 20 biscotti dal diametro di 8 cm

300g di farina

1 uovo medio

240g di burro

140g di zucchero a velo

1 cucchiaino di lievito per dolci

essenza di vaniglia

15g Nutella®

PREPARAZIONE

- 1 Versa in una ciotola ampia la farina, creando al centro un foro in cui versare le uova, il burro tagliato a piccoli pezzi, lo zucchero e il lievito.
- 2 Lavora l'impasto fino a quando il panetto non sarà ben compatto.
- 3 Lascia riposare l'impasto coperto da pellicola per mezz'ora in frigo.
- 4 Spolvera il piano di lavoro con la farina, preleva parte dell' impasto dal panetto e stendilo con il mattarello ottenendo uno spessore di mezzo cm.
- 5 Spolvera spesso il piano da lavoro per evitare che l'impasto, data la sua intensità, si possa attaccare al piano. Con un taglia biscotti dalla forma rotonda ottieni i tuoi biscotti. Con l'altra parte di impasto ricava altri biscotti dello stesso diametro che andranno forati al centro con una formina natalizia più piccola.
- 6 Disponi i biscotti ottenuti su una teglia ricoperta da carta forno.
- 7 Cuoci a 180 gradi per circa 15 minuti a forno già preriscaldato. Quando i biscotti saranno pronti sfornarli e farli raffreddare su una gratella.
- 8 Prendi i biscotti interi e spalmaci sopra la Nutella® mettendone una quantità maggiore al centro e poca ai bordi. Appoggia sopra a ciascuno un biscotti forato.
- 9 Spolverizza con lo zucchero a velo.
- 10 I plätzchen sono ora pronti per essere serviti!