

Biscotti con Nutella®



INGREDIENTI per 20 biscotti / 10 porzioni



DIFF



10
PORZ



9
INGR



160
MIN

- ✔ 450 g Farina
- ✔ 100 g Nocciola in polvere
- ✔ 150 g Zucchero di canna
- ✔ 160 g Burro
- ✔ 1 Uovo
- ✔ 180 g Sciroppo d'acero o di miele
- ✔ Sale q.b.

Per decorare

- ✔ 150 g Nutella® (15 g/porzione)
- ✔ Codette colorate





STEP 1

Unite tutti gli ingredienti secchi: farina, zucchero, nocciola in polvere e un pizzico di sale. Aggiungete il burro ammorbidito e mescolate nuovamente. Sbattete l'uovo con lo sciroppo d'acero o con il miele, quindi aggiungeteli alla preparazione.



STEP 2

Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo, senza però lavorarlo troppo. Se la pasta risulta troppo collosa, aggiungete un pizzico di farina. Formate una palla, copritela con un canovaccio e disponetela in frigorifero per almeno due ore.



STEP 3

Preriscaldare il vostro forno a 180° C. Disponete la pasta su una superficie infarinata. Non fate passare troppo prima di infornare la pasta, per non rischiare di farla rammollire. Ritagliate velocemente le forme desiderate utilizzando le formine per biscotti. Lasciate la prima metà di biscotti tale quale (forma piena) e create dei piccoli vuoti nella seconda metà, utilizzando delle formine più piccole. Disponete i biscotti su una teglia ricoperta di carta da forno e cuocete per 12 minuti. Lasciate raffreddare bene i biscotti prima di decorarli.



STEP 4

Stendete un cucchiaino di Nutella® al centro dei biscotti "pieni" e appoggiateci sopra i biscotti "vuoti". Completate la decorazione aggiungendo qualche codetta colorata e un tocco di Nutella® con un sac à poche (di 2 o 3 mm).