Bacetti di dama con Nutella®

Media | 1 h 0 min

INGREDIENTI

per 15 porzioni

200 g farina di nocciole

200 g zucchero

270 g farina

160 g d'olio di semi di girasole

1 uovo

110 g Nutella® 7,5 g a porzione

PROCEDIMENTO

1

Prepariamo la farina di nocciole. La possiamo acquistare già pronta oppure frullare le nocciole intere o la granella di nocciole in un tritatutto.

La versiamo in una ciotola e aggiungiamo lo zucchero e l'uovo. Iniziamo a mescolare e versiamo l'olio di semi di girasole.

2

A questo punto incorporiamo la farina poco alla volta. Come ultimo passaggio impastiamo con le mani per ottenere un impasto omogeneo e leggermente appiccicoso.

3

Con le mani formiamo delle palline del diametro di 2 cm circa. E' importante che siano tutte simili per dare ai bacetti un aspetto elegante e per poterli accoppiare perfettamente.

Posiamo le palline in una teglia ricoperta di carta forno.

4

Inforniamo a forno caldo e facciamo cuocere a 170 °C se usiamo il forno statico, oppure a 160 °C se usiamo il forno ventilato. In entrambi i casi il tempo di cottura è 20 minuti.

Sforniamo e lasciamo raffreddare completamente prima di passare alla farcitura.

5

Con la punta di un coltello spalmiamo con Nutella® la metà delle palline, circa 7,5 g per ogni biscotto. Quindi uniamo i biscotti a due a due, premendo leggermente per fare aderire bene. (la pozione consigliata è di 2 Bacetti a persona)

I bacetti di dama alla nocciola con Nutella® sono pronti per essere serviti! Provate anche voi!

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Facilissimi da fare e velocissimi a finire i Bacetti di dama alla nocciola con Nutella® sono i biscotti che vi propongo oggi. Un cuore cremoso di Nutella® avvolto da un impasto morbido al sapore di nocciola che vi conquisterà al primo assaggio.