

RICETTE

Tozzetti con Nutella®

Facile

45 min



INGREDIENTI

per 60 tozzetti

Farina 800 g

strutto 150 g

uova 4

zucchero 400 g

nocciole sbucciate 400 g

latte 50g

lievito chimico 16g

buccia grattugiata di un limone

Nutella® 200g



**Per questa deliziosa
ricetta, la quantità
perfetta di Nutella®
è 15 g a porzione!**

PROCEDIMENTO

- 1** | Mettere in una terrina le uova con lo zucchero e lavorarle con un cucchiaio di legno, aggiungere lo strutto il lievito, la buccia grattugiata di un limone, il latte e le nocciole tostate, spellate e tagliate a pezzi grandi o intere; infine, sempre maneggiando, aggiungere poco alla volta la farina quanto basta ad ottenere una pasta molto morbida, quasi simile alla pasta del pane, con la quale si formeranno dei lunghi cilindri, che verranno schiacciati leggermente fino a ridurli a filoni larghi 7-8 cm e alti 2 cm, poi adagiati nelle teglie con il fondo ricoperto da carta da forno, successivamente unti in superficie con dell'uovo intero sbattuto e con l'aiuto di un pennellino. Le teglie vanno poi messe in forno, a temperatura di 160°statico fino a quando la superficie del filone non acquista un bel colore ambrato (circa 20 minuti).
- 2** | Raggiunta la cottura si estraggono dal forno e prima del completo raffreddamento si tagliano trasversalmente in modo da ottenere dei tozzetti larghi poco più di 1 centimetro e alti circa 2 cm.
- 3** | Per completare il lavoro questi tozzetti vanno di nuovo adagiati sulle teglie, sempre foderate con carta da forno, poggiati uno ad uno sulla superficie da taglio, ed introdotti nel forno, sempre a 160°, per qualche minuto, in modo da conferire una lieve tostatura anche sui lati del biscotto. completare ogni tozzetto con un ciuffo di Nutella®.

**Condividete la ricetta con l'hashtag
#NutellaRicette**