



BISCOTTI ALLA GIANDUIA

Difficolt: Media



Oggi vi propongo questi biscotti facili da realizzare e di grande effetto. Ho scoperto che la Nutella con la cannella insieme stanno benissimo!!! Provateli e fatemi sapere cosa ne pensate!

Dosi: dosi per circa 33 biscotti

1 - PER L'IMPASTO

- burro 125gr.
- farina 250gr.
- tuorli 2
- uova 1 intero
- lievito 1 cucchiaino
- zucchero 100gr.

2 - PER IL RIPIENO

- cannella 1 cucchiaino e mezzo
- Nutella o crema alla gianduja 200gr.

3 - PER LA DECORAZIONE

- cioccolato fondente 100gr.
- nocciole la granella 2 cucchiai

Montare il burro ammorbidito e lo zucchero fino ad ottenere una spuma



Unire le uova e continuare a montare



Mescolare la farina e il lievito e incorporarli all'impasto

Avvolgere il composto nella pellicola e lasciare in frigo per 30 minuti



Nel frattempo prepariamo il ripieno: mascolare la Nutella con la cannella



Riprendere il composto e prendere un cucchiaino di impasto, schiacciarlo a formare un dischetto



Disporvi al centro mezzo cucchiaino di Nutella



Poi richiudere formando una pallina e poi darle la forma di un ovale



Disporre i biscotti su una teglia foderata con carta forno e rimettere in frigo per altri 30 minuti
Preriscaldare il forno a 180 e cuocere i biscotti per circa 10-12 minuti.



Sfornare e lasciare raffreddare

Sciogliere il cioccolato o nel microonde o a bagnomaria. Con una forchetta creare la decorazione sopra ai biscotti con movimento a zig zag



Cospargere con la granella di nocciole e lasciar asciugare



Ciaooooo
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi