

Biscotti impronta con Nutella®

Media

30 min



INGREDIENTI

per 6-8 porzioni

350 g di farina

130 g di farina di mandorla

120 g di zucchero di canna

Un pizzico di sale

3 tuoli d'uovo

200 g di burro freddo

50 g di scaglie di cioccolato fondente

15 g di NUTELLA® per ogni biscotto

PREPARAZIONE



- 1 | Preriscaldare il forno a 190°C e infarinare il piano da lavoro.



- 2 | Mettere insieme sul piano da lavoro o in una ciotola la farina, la farina di mandorle, lo zucchero, il sale, 3 tuorli d'uovo e il burro freddo a pezzetti.



- 3 | Lavorare brevemente l'impasto e unire le scaglie di cioccolato.



- 4** | Formare dei rotoli a due dita di larghezza e lasciarli riposare in frigorifero per 30 minuti. Una volta tolti dal frigo, tagliarli a un dito di larghezza.



- 5** | Disporre i biscotti su carta da forno, schiacciarli con il pollice e infornarli per 10-12 minuti.



- 6** | Decorare con 15 g di NUTELLA® per biscotto.

Condividi la ricetta con l'hashtag #ricettanutella