

BISCOTTI ALLE NOCCIOLE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
		1 h circa		

INGREDIENTI:	
375 gr.	Farina bianca
125 gr.	Frumina o Amido di frumento
250 gr.	Zucchero
1 fialetta	Aroma di mandorla
1 pizzico	Sale
2	Uova
250 gr.	Burro freddo
1 busta	Lievito Pane degli Angeli
250 gr.	Nocciole sgusciate

PREPARAZIONE:

Mescolare la farina con amido, zucchero, aroma, sale, uova, burro a pezzettini ed il Pane degli Angeli setacciato. Impastare rapidamente il tutto fino a formare un impasto liscio, quindi unirvi le nocciole tritate grossolamente.

Dividere l'impasto in 3 rotoli lunghi 30 cm., metterli in frigorifero per almeno 1 ora, tagliarli in fette spesse 5 mm circa e disporre queste distanziate sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 185° per 10 – 12 minuti.