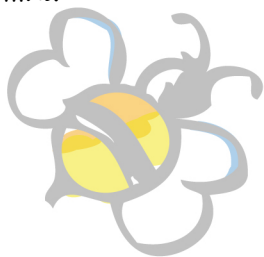




Biscotti alle noci - [Visualizza sul sito di padellina](#)



eCucinando.it



biscotti - Vanille kipferl - noci - frutta secca



E' una rivisitazione mia dei biscotti Vanille kipferl, sostituendo le noci alle mandorle e ovviamente diminuendo la quantità di burro in quanto le noci sono più grasse.

250 gr. farina  
90 gr. zucchero  
1 pizzico sale fino  
150 gr. burro freddo di frigo  
100 gr. noci macinate  
1 tuorlo d'uovo  
1 fialetta vaniglia

Macinare le noci con 40 gr. di zucchero. Mettere nel robot con le lame d'acciaio la farina, lo zucchero rimasto, il pizzico di sale e azionare finché viene lo sfarinato. Aggiungere le noci, l'aroma e il tuorlo e azionare di nuovo finché si forma la palla. Togliere l'impasto dal robot e passarlo in frigo per almeno 1 ora, meglio di più.

Stendere l'impasto spesso 8 mm e ritagliare nelle forme preferite i biscotti e posizionarli sulla placca del forno rivestita di carta forno. Cuocere a 170° circa per 15 minuti. La cottura può essere modificata a seconda del tipo di forno, i biscotti devono rimanere chiari.

Subito sfornati, finché sono ancora caldi spolverarli di zucchero a velo vanigliato, così lo zucchero rimane attaccato sui biscotti altrimenti scivola via. Non spostarli dalla placca del forno quando sono caldi, si romperebbero tutti, aspettare che siano ben freddi.

Rosy

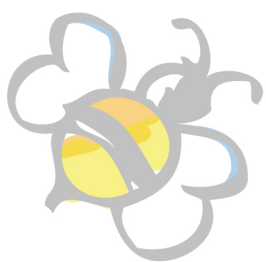
[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it