



Cuor di stelle - [Visualizza sul sito di toto82](#)

[Dalla versione per Bimby di Toto 82](#)



Ingredienti:

500g di Farina  
200g di Burro  
220g di Zucchero a velo  
50g di Cacao Amaro  
50g di Latte  
80g di Nocciole  
1 Uovo  
1 Pizzico di Sale  
1 Pizzico di Vanillina  
1 Bustina di Lievito



\*\*\*\*\*

Preparazione:

Frullare tutti gli ingredienti avendo cura di usare il burro rigorosamente a temperatura ambiente e di aggiungere il lievito solo alla fine. Volendo si può sostituire il lievito con 5 grammi di ammoniaca.

Avvolgere l'impasto nella pellicola e mettere in frigo.

Cuocere a 180° per 15 min

Per le "stelle" ho utilizzato 200 grammi di zucchero a velo e albume montato a neve fermissima, il tutto messo in una sac à poche con una piccolissima bocchetta a forma di stella.

Biscotti - Cuor di stelle - pandistelle - pan di stelle - mulino bianco

eCucinando.it