



Biscottini alle nocciole e cannella - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

dolci - pasticceria - frutta secca - spezie

(da un ricetta di Coquinaria)

130 g di farina
80 g di zucchero
60 g di burro morbido
50 g di noci sgusciate (io ho messo nocciole)
1 uovo
1/2 cucchiaino di cannella
bicarbonato
sale

Setacciate la farina.

Mescolate il burro con lo zucchero fino ad averlo ben gonfio e spumoso.

Unite l'uovo (a temperatura ambiente), mescolate quindi versate nella terrina la metà della farina, la cannella, un pizzico di sale e una puntina di bicarbonato.

Aggiungete le noci tritate e il resto della farina.

Mescolate tutto molto bene e sistemate l'impasto, che sarà molto consistente, a palline delle dimensioni di una piccola noce sulla placca rivestita di carta da forno, non metteteli troppo vicini perchè con la cottura si allargano molto.

Mettete la placca nel forno precedentemente scaldato a 180° per circa 15-20 minuti.