



Biscotti alle nocciole - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

dolce - dessert - frutta secca - burro

Ingr.  
250 gr. farina 00  
100 gr. zucchero di canna (anche 80 vanno benissimo)  
80 gr. di nocciole sgusciate, spellate e ridotte in polvere)  
130 gr. burro  
2 tuorli  
2 cucchiaini di latte  
1 pz. di sale  
1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci (ho usato ammoniaca)

Mescolare farina, lievito, burro, zucchero, nocciole e sale, mettere al centro il burro diviso a pezzettini e i tuorli. Impastare il tutto, formare una palla e lasciar riposare in frigo per 1 ora.

Formare i biscotti, prelevando un poco di impasto, fare una pallina e schiacciarla un poco (spessore circa 1/2 cm.)

Cuocere 15 minuti circa in forno preriscaldato a 180°

