

## Biscotti alle nocciole e cioccolato bianco



Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Lavora il burro precedentemente ammorbidito con lo zucchero, incorpora i tuorli e le farine setacciate poco alla volta. Per ultimo unisci un pizzico di bicarbonato. Omogeneizza la pasta senza lavorarla troppo ed appiattiscila su un foglio di carta da forno. Richiudi l'impasto con la pellicola trasparente e lascia riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Unisci all'impasto il cioccolato tritato finemente. Stendi la pasta con il mattarello, dopo averla fatta rapprendere nuovamente in frigorifero.

Con un coppapasta ritaglia delle forme rotondeggianti o ovali, a piacere, e poni al centro di ciascun biscottino una nocciola pelata.

Inforna su teglia foderata con carta da forno per circa 20 min. a 170°. Lascia raffreddare e servi.

### **Ingredienti per 4 persone**

- **Per il biscotti:**
- 125 gr di burro
- 125 gr di zucchero
- 2 tuorli
- 155 gr di farina "00"
- 110 gr di farina di mais fine
- 40 gr di cioccolato bianco
- bicarbonato
- **Per decorare:**
- 20 nocciole del piemonte