



## Biscotti morbidi di nocciole e cacao

25 Marzo 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MIN



TEMPO DI COTTURA  
15 MIN



CALORIE  
560K

NOTE  
1 ORA E 10 MINUTI DI RIPOSO

### INGREDIENTI

160 g di Farina 0

100 g di Burro

140 g di Nocciole sgusciate

30 g di Cacao in polvere

80 g di Zucchero semolato

40 g di Zucchero di canna

1 cucchiaino di Estratto di vaniglia

1 Limone bio

Latte

1 cucchiaino di Lievito per dolci

Sale

### PER LA DECORAZIONE

60 g di Granella di nocciole

100 g di Gelatina di albicocche

## Preparazione

- Frullate le nocciole nel mixer le con un po' di zucchero semolato, così non rilasceranno l'olio; procedete a scatti, finché otterrete una farina abbastanza fine.
- Versate lo zucchero semolato avanzato, lo zucchero di canna e un pizzico di sale in una ciotola capiente, unite il burro freddo tagliato a dadini e la farina di nocciole preparata. Setacciatevi la farina 0, il cacao e il lievito, un pizzico di scorza grattugiata di limone e l'estratto di vaniglia; iniziate a impastare con la punta delle dita, giusto per amalgamare gli ingredienti, se necessario aggiungete poco latte. Formate una palla e schiacciatela, avvolgetela nella pellicola per alimenti e mettetela in frigo per circa un'ora.
- Riprendete l'impasto, aspettate qualche minuto perché si ammorbidisca, senza lavorarlo ulteriormente. Dividetelo a pezzetti e con i palmi delle mani forgiate delle palline poco più grandi di una noce, che appoggerete sulla placca del forno, foderata con la carta apposta.
- Trasferite la placca in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 12-15 minuti; i biscotti saranno molto morbidi, ma raffreddandosi si compatteranno all'esterno, rimanendo della giusta consistenza all'interno.
- Sforate i biscotti e fateli intiepidire. Toglieteli dalla placca con attenzione per non romperli, aiutandovi con una spatolina piatta, quindi appoggiateli su un piano.
- Scaldate la gelatina finché si sarà sciolta e spennellatela sulla superficie di ogni biscotto ormai freddo.
- Versate la granella di nocciole in una ciotolina e appoggiatevi ogni pallina dalla parte con la gelatina, pigiando delicatamente perché le nocciole aderiscano alla superficie.
- Adagiate i biscotti sul vassoio e aspettate circa un'ora prima di gustarli, dopo averli decorati con dello zucchero a velo setacciato.