

# BISCOTTI ALLE NOCCIOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di nocciole sgusciate e pelate
- 200 g di farina
- 80 g di zucchero
- 30 g di burro
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Per la placca:

- burro
- farina

Tritate le nocciole.

Lavorate in una ciotola il burro a pezzetti con lo zucchero.

Unite il tuorlo dell'uovo quindi incorporate delicatamente al composto anche l'albume montato a neve.

Aggiungete la farina, la metà delle nocciole e 1 cucchiaino di lievito.

Mescolate bene poi versate il composto sulla spianatoia e impastate velocemente, unendo poco latte se l'impasto fosse troppo sodo.

Stendete la pasta ottenendo una sfoglia di circa 1/2 centimetro poi, con un tagliapaste dentellato o con un bicchiere ricavate dei biscotti tondi.

Appoggiateli man mano su una placca ricoperta di carta forno, cospargeteli con le restanti nocciole e cuoceteli in forno a 190°C per circa 20 minuti, finché risulteranno dorati.