



## BISCOTTI CROCCANTI



[VaGLiaTO GRaNDE](#)



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:  
[RICCARDO FERRACINA - Accademico AMPI](#)

### Ingredienti

#### Impasto

- 270 g Zucchero Impalpabile
- 540 g Burro, morbido
- 5 g Sale
- 1/2 Baccello di vaniglia
- 360 g Granella di nocciole
- 600 g Farina 00 W 160
- 150 g Fecola
- 95 g Cacao
- Q.b. Zucchero Vagliato Grande

### Procedimento

Impastate su un foglio di carta da forno pulito, burro, zucchero impalpabile, sale, granella di nocciole e la polpa del baccello di vaniglia.

#### 1. Impasto

Incorporate infine le polveri, precedentemente setacciate assieme, mescolando a sufficienza per ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare in frigorifero per alcune ore.

#### 2. Lavorazione

Formate dei rotolini da 400 g circa, diametro 2,5/3 cm e arrotolateli sullo zucchero a cristallo grande. Riponete nuovamente in frigorifero a rassodare. Tagliate poi delle rondelle di spessore 5 mm, sistematele su una teglia ricoperta di carta forno e cuocete a 180° C per 15 minuti.