



## Frollini alle nocciole



Zucchero di canna  
DARK BROWN



Difficoltà bassa



15 minuti

### Ingredienti per i Frollini alle nocciole

- 150 g Burro a temperatura ambiente
- 125 g Zucchero di canna DARK BROWN (ridotto in polvere)
- 150 g Farina "00" w 180
- 125 g Farina di nocciole
- 1 pizzico Sale
- 1 bacca Vaniglia
- 150 g Marmellata di lampone
- 100 g Cioccolato bianco per glassatura
- 30 g Pistacchi sgusciati tritati
- 35 g Albumi d'uovo (circa 1)

### Procedimento



1. Passate lo zucchero al mixer fino a ridurlo a velo. Montate il burro con lo zucchero, il sale e la bacca di vaniglia. Aggiungete l'albume un po' alla volta, fino ad ottenere un impasto omogeneo.



2. Incorporate la farina di nocciole e poi la farina "00".



3. Su una teglia ricoperta con carta forno, formate con una sac a poche (usando una bocchetta rigata) delle roselline di circa 3 cm.

Cuocete in forno caldo a 180° per circa 15 minuti aprendo ogni tanto lo sportello per far uscire l'umidità.



4. Unite i biscotti a due a due usando come legante un cucchiaino di marmellata di lampone.



5. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco e usatelo per glassare un lato del frollino. Cospargete con i pistacchi tritati.