



Melighe alla nocciola



Nostrano



Difficoltà bassa



30 minuti

Ingredienti

- 100 g Nocciole tostate
- 200 g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- 200 g Burro
- 1 baccello Vaniglia
- 30 g Tuorlo d'uovo (circa 1 e ½)
- 60 g Uovo intero (circa 1 grande)
- 200 g Farina di mais
- 150 g Farina debole tipo 00
- 5 g Lievito chimico

Procedimento



1. Tritate le nocciole con lo zucchero grezzo di barbabietola e unite questo composto al burro e alla polpa di vaniglia. Impastate poi con una planetaria.



2. Incorporate i tuorli e l'uovo, poi la farina di mais ed infine la farina ed il lievito. Versate il composto sopra un foglio di carta forno e appiattitelo prima di farlo riposare in frigo per 6 ore.



3. Stendete una sfoglia di circa 4 millimetri già sulla carta forno ed intagliate i biscotti con un coppapasta.



4. Posizionate i biscotti sulla placca e cuocete in forno pre-riscaldato a 160°C per circa 15 minuti.