

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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED