



## Sbriciolosa



Nostrano



Difficoltà media



30 minuti

### Ingredienti

- 110 g Farina debole (tipo 00)
- 20 g Fecola di patate
- 2 g Lievito chimico
- 130 g Burro fresco
- 80 g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- 65 g Cocco rapè
- 25 g Farina di mais
- 40 g Uovo intero (circa 1)
- 75 g Mandorle intere grezze
- 35 g Nocciole intere grezze

### Procedimento



1. In una planetaria, sabbiate le polveri – farina, fecola e lievito - con il burro. Incorporate poi lo zucchero, il cocco, la farina di mais e le uova e impastate velocemente.



2. Avvolgete poi questo composto con carta forno o pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 2 ore circa.



3. Estratelo dal frigo, passatelo al robot per sbriciolarlo in maniera grossolana. Mescolatelo con mandorle e nocciole grezze e distribuitelo negli stampi senza pressare. Cuocetelo in forno pre-riscaldato a 160°C valvola aperta per circa 12-15 minuti.