

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.

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. Estraetelo 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.

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