



Biscotti con gocce di cioccolato e granella di nocciole

✂ BISCOTTI

👩 FACILE

🕒 60 MINUTI

👥 50 BISCOTTI

Ingredienti

PER L'IMPASTO:

- 500 g farina
- 250 g zucchero
- **1** bustina di Lievito Istantaneo per Biscotti PANEANGELI
- 2 uova
- **3** cucchiaini di Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI
- 225 g burro freddo a dadini
- 100g Gocce di cioccolato PANEANGELI
- 100 g Granella di nocciola PANEANGELI

PER COSPARGERE:

- Zucchero al Volo spargitore PANEANGELI per cospargere

Preparazione

1. Versa nella terrina farina, zucchero, il Lievito per biscotti PANEANGELI, uova, estratto, e amalgama il tutto aggiungendo il burro tagliato a dadini, le gocce e la granella.
2. Impasta con le mani, fino ad ottenere una pasta omogenea.
3. Con un matterello stendi l'impasto sul piano del tavolo infarinato in una sfoglia spessa mezzo centimetro circa.
4. Ritaglia dei biscotti utilizzando delle forme e disponili, non troppo vicini, sulla lastra foderata con carta forno. Rimpasta i ritagli e ripeti l'operazione fino all'esaurimento della pasta.
5. Cuoci nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas: nella parte alta a 190°C) per circa 9-14 minuti.
6. Prima di servire cospargi i biscotti con zucchero al velo.
7. Conserva i biscotti a temperatura ambiente.

2019 ©PANEANGELI

cameo s.p.a. p.iva 00638480988