

# **Biscotti alla crema di nocciole**

## INGREDIENTI:

180 gr di crema di gianduia+qb per farcire,  
1 uovo,  
150 di farina 00,  
zucchero semolato qb.

Mettere la crema di gianduia in una ciotola e mischiarla con l'uovo.

Aggiungere un po' per volta la farina ed impastare fino a creare un composto omogeneo.

Ungere leggermente le mani e formare delle palline disporle su una placca con carta da forno formare un buco al centro con un dito o con il manico di un cucchiaio di legno, cospargere con un po' di zucchero semolato e mettere in forno preriscaldato a 150° per 10'.

Passato il tempo farli raffreddare e farcire il centro con altra crema alla gianduia.