

Biscotti al cioccolato (tipo crisbì)

INGREDIENTI:

270 gr farina,
150 gr burro,
3 uova (2 tuorli + 1 uovo intero),
30 gr cacao amaro,
40 gr farina di nocciole,
130 gr zucchero semolato,
1 pizzico di sale,
nutella qb per la farcitura.

Potete fare la classica fontana con la farina e inserire burro a temperatura ambiente, uova, cacao, farina di nocciole, zucchero e sale ed impastare oppure (come ho fatto io) mettere la farina e il burro in un mixer e far andare per qualche secondo aggiungere tutti gli altri ingredienti e far andare l'impasto fino a quando non si forma una palla toglierla e far riposare mezz'ora in frigo avvolto nella pellicola (questo vale per entrambe le lavorazioni). Passato il tempo stendere l'impasto con il matterello dello spessore di circa 3-4 mm (aiutarsi con un po' di farina per non farlo attaccare) e tagliare dei dischi di 3-4 cm. Su metà di essi mettere al centro un po' di nutella, circa metà cucchiaino da caffè, e coprire con l'altra metà non farcita facendo aderire i bordi schiacciandoli un po' ma lasciandoli arrotondati. Disporli su una teglia con carta da forno e cuocerli a 180° per 15' circa (la temperatura dipende sempre dal vostro forno). Farli raffreddare e servire o al naturale o spolverizzati di zucchero a velo.