

# ● *Biscotti nocciole e mandorle* ●

## *Ingredienti*

Nocciole tritate 30 grammi, mandorle tritate 30 grammi, farina 0 150 grammi, farina integrale 50 grammi, burro 100 grammi, un pizzico di sale, 1 uovo intero, zucchero 80 grammi.

## *Tempi*

30 minuti + il riposo dell'impasto

## *Procedimento*

In una planetaria unire la farina con il burro morbido a tocchetti, aggiungere un pizzico di sale, lo zucchero e l'uovo e impastare velocemente.

Unire la frutta secca tritata e andare avanti ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per mezzora circa.

Nel frattempo accendere il forno a 200 gradi. Stendere l'impasto con un mattarello non troppo sottilmente e ricavare le forme desiderate.

Abbassare il forno a 180° e cuocere per 15 minuti circa, a me piacciono croccanti ma non troppo, quindi li ho sfornati con un paio di minuti di anticipo.