


# Amaretti alle nocciole

circa 40 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Placca:****Preliminari:**

100 g di nocciole macinate

**Pasta:**

90 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

1 pizzico di sale

1 uovo

1 tuorlo d'uovo

30 g di miele liquido

50 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

**Decorazione:**

40 g di nocciole tritate

**1 Preliminari:**

Foderare le placche del forno con carta oleata.

Tostare le nocciole macinate in una padella, senza aggiunta di grasso, e lasciare raffreddare su un piatto.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C****Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Per la pasta, mescolare lo zucchero, lo zucchero vanillinato e il sale. Lavorare l'uovo e il tuorlo d'uovo a schiuma per 1 minuto con lo sbattitore elettrico alla velocità massima. Aggiungere a poco a poco la miscela di zucchero e sale, poi il miele e sbattere nuovamente per 2 minuti. Setacciare la farina e il lievito in polvere sul composto e sbattere brevemente alla velocità minima. Incorporare le nocciole macinate.

Con l'aiuto di due cucchiaini disporre mucchietti di pasta ben distanziati sulle placche preparate.

**3 Decorazione:**

Cospargere i biscotti con nocciole tritate premendole leggermente nella pasta.

Cuocere gli amaretti alle nocciole nella parte media del forno per ca. 12 minuti.  
Farli scivolare con la carta oleata su una gratella.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 12 Minuti**

Lasciare raffreddare.