

Biscotti al cioccolato con noci

circa 45 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****2 placche:****Pasta morbida:**

100 g di noci (nocciole, mandorle o noci pecan)

75 g di cioccolato bianco

200 g di cioccolato fondente

150 g di burro ammorbidito

200 g di zucchero grezzo

2 bustine di Zucchero vanigliato

Bourbon Dr. Oetker

di sale

2 uova

300 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

di Bicarbonato di sodio Dr. Oetker

Decorazione:

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker

1 Preliminari:

Foderare 2 placche con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

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

Tritare grossolanamente le noci, il cioccolato bianco e 125 g di cioccolato semiamaro. Sciogliere il cioccolato semiamaro restante a bagnomaria a fuoco dolce. Lasciare raffreddare un istante. In una ciotola sbattere a schiuma il burro e il cioccolato sciolto con lo sbattitore elettrico. Aggiungere poco a poco lo zucchero, lo zucchero vanillinato e il sale. Continuare a sbattere per ottenere un composto omogeneo. Incorporare le uova singolarmente sbattendo ogni volta il composto per ca. ½ minuto a velocità massima. Mescolare la farina, il lievito in polvere e il bicarbonato di sodio. Aggiungere in due porzioni all'impasto e incorporare a velocità media. In ultimo incorporare le noci tritate e il cioccolato tritato, amalgamare bene il tutto.

Disporre sulle placche preparate un cucchiaio da tavola ben colmo d'impasto per ogni biscotto spaziando bene i mucchietti.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere per ca. 12 minuti nella parte media del forno preriscaldato. Nel forno a aria calda è possibile cuocere due placche nello stesso tempo.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 12 Minuti

Togliere dal forno, lasciare raffreddare.

③ Decorazione:

Sciogliere la glassa come indicato sulla confezione. Ritagliare un angolino e decorare i biscotti.

