

Frollini alle nocciole

circa 60 pezzi



facile

Fino a 45 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

150 g di burro ammorbidito
200 g di purea di nocciole
120 g di zucchero grezzo
2 uova
6 gocce di Aroma mandorle amare Dr. Oetker
1 c. da tavola di latte
125 g di farina di grano saraceno
125 g di farina di farro
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Decorazione:

30 g di mandorle a scaglie

1 Preliminari:

Foderare le placche del forno con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

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

Per la pasta, lavorare il burro a crema con lo sbattitore elettrico alla velocità massima. Aggiungere a poco a poco lo zucchero grezzo e la purea di nocciole e lavorare per ottenere un composto omogeneo. Incorporare le uova (sbattendo ca. 1/2 minuto per ogni uovo), l'aroma e il latte. Mescolare le farine di grano saraceno e di farro con il lievito in polvere e incorporarle al composto in due porzioni sbattendo brevemente a velocità media.

Con l'aiuto di due cucchiaini disporre mucchietti di pasta ben distanziati sulle placche preparate e guarnire ogni biscotto con alcune mandorle a scaglie.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere i biscotti nella parte media del forno per ca.13 minuti. Lasciarli raffreddare su una gratella.

Forno tradizionale: circa 160 °C

Aria calda: circa 140 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 13 Minuti

*La purea di nocciole e la farina di grano saraceno sono in vendita nei negozi di prodotti dietetici.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53