

Snack speziati alle noci di acagiù

circa 55 pezzi



facile

● Fino a 50 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Preliminari:**

100 g di noci di acagiù

Pasta:

200 g di farina

1 pizzico di Lievito Dr. Oetker

100 g di zucchero grezzo

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe di Caienna

30 g di miele liquido

1 uovo

150 g di burro ammorbidito

Decorazione:

80 g di noci di acagiù

1 chiaro d'uovo

1 Preliminari:

Foderare le placche del forno con carta oleata.

Tritare le noci di acagiù a pezzettini.

Preriscaldare il forno:

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

Per la pasta, mescolare la farina e il lievito in polvere e setacciare in una terrina. Aggiungere lo zucchero grezzo, il sale, il pepe di Caienna, il miele, l'uovo e il burro. Lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico, prima alla velocità minima, poi alla velocità massima per ottenere un impasto omogeneo. Incorporare in ultimo le noci di acagiù.

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

3 Decorazione:

Per la guarnizione, disporre una noce di acagiù su ogni biscotto premendola leggermente nella pasta. Sbattere la chiara d'uovo e spennellarne i biscotti.

Cuocere gli snack speziati nella parte media del forno per ca. 15 minuti. Farli scivolare con la carta oleata su una gratella e lasciarli raffreddare.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 Minuti

Consiglio

- Le noci di acagiù possono essere sostituite con mandorle.