

Stelle alle nocciole

circa 70 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

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

350 g di farina
di Lievito Dr. Oetker
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.
Oetker
3 tuorli d'uovo
200 g di burro ammorbidito

Decorazione:

3 chiare d'uovo
150 g di zucchero a velo
100 g di nocciole macinate
50 g di Trucioli di cioccolato fondente
Dr. Oetker
3 gocce di Aroma mandorle amare Dr.
Oetker
150 g di nocciole intere

1 Preliminari:

Foderare le placche con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Mescolare in una terrina la farina e il lievito in polvere. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanillinato, i tuorli d'uovo e il burro e lavorare con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto omogeneo. Su un piano infarinato, lavorare a mano per ottenere un impasto liscio.

Avvolgere la pasta in un foglio di plastica per alimenti e metterla al fresco per **ca. 60 minuti**.

Stendere la pasta su un piano infarinato su uno spessore di 5 mm, ritagliare stelle e distribuirle sulle placche preparate.

3 Decorazione:

Montare le chiare d'uovo a neve soda. Incorporare lo zucchero al velo, le nocciole, i Trucioli di cioccolato e l'aroma Mandorle amare alla neve soda e versare il composto in una tasca da pasticciere con una grossa bocchetta. Disporre su ogni stella un pallino di composto per meringhe. Disporre su ogni biscotto una nocciola premendola leggermente nel composto.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato per ca. 10-12 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 10 - 12 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una gratella.