

# Stelle fruttate alle nocciole

circa 60 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.



## Ingredienti:

### 2 placche:

#### Pasta:

250 g di farina  
di Lievito Dr. Oetker  
100 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.  
Oetker  
200 g di burro ammorbidito  
1 uovo sbattuto  
150 g di nocciole macinate

#### Guarnizione:

circa 200 g di gelatina di ribes

## 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 ciotola la farina e il lievito in polvere. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) prima a velocità minima, poi massima per ottenere un impasto liscio.

Mettere al fresco **per almeno 1 ora**.



**Dr. Oetker AG/SA**

Stendere la pasta in uno spessore di 3 mm e ritagliare la stessa quantità di stelle, intere per la base e forate per la parte superiore dei biscotti. Distribuire sulla placca e cuocere per ca. 8 minuti (cottura simultanea di due placche possibile con aria calda).

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 8 Minuti**

Lasciare raffreddare su una gratella.

### ③ Guarnizione:

Mescolare e lisciare la gelatina. Spalmarla sulle basi dei biscotti e coprire con la parte superiore forata premendo leggermente.

