



Ricetta per Biscotti alle noci



Per 10 persone

Tempo di preparazione: 75 min

Per una placca

Ingredienti:

- 230 g farina RIEPER di grano tenero tipo 00 blu o farina RIEPER per biscotti di Natale
- 140 g burro
- 150 g zucchero a velo
- 4 tuorli
- ¼ cucchiaini di lievito in polvere
- marmellata di albicocche per spalmare
- 4 albumi
- 150 g noci o nocciole tritate
- 160 g zucchero

Per la glassa al cioccolato:

- 100 g zucchero a velo

- 4 cucchiaini di polvere di cacao
- 4 Cu di acqua calda
- 20 g burro fuso

Preparazione:

Coprire con carta da forno una placca.

Con tutti gli ingredienti (farina, burro, zucchero a velo, tuorli e lievito) preparare velocemente una pasta frolle e avvolgerla con pellicola da cucina. Fare riposare in frigorifero per 30 min.

Stendere la pasta alta 0,5 cm sulla placca e spalmarla con marmellata.

Montare in neve ferma gli albumi ed incorporare lo zucchero e le noci. Stendere il composto sulla pasta ed infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 25 min. a 180° C

Nel forno termo ventilato la temperatura e il tempo di cottura, devono essere adattati.

Dopo la cottura:

Lasciare raffreddare scaldare in triangoli. Tuffare le punte nella glassa di cioccolato.

Per la glassa, miscele nel una pentola lo zucchero, la polvere di cacao e l'acqua calda.

Mescolare bene e aggiungere il burro.