Ricetta per Biscotti ripieni di crema di nocciole

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 50 min

Per 14 pezzi

Ingredienti:

- 240 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu oppure farina di grano tenero RIEPER universale
- 1 cucchiaino di sodio bicarbonato
- 115 g burro morbido
- 150 g zucchero
- 2 uova
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia
- 100 g gocce di cioccolato oppure cioccolato fondente a pezzetti

per il ripieno:

- 100 g crema di nocciole

Preparazione:

Suddividere i 100 g di crema di nocciole in 14 porzioni e sistemarle su un pezzo di carta da forno. Metterle nel congelatore per al meno 15 min. Il bordo della creme deve risultare asciutto.

Nel frattempo mescolare con una frusta il burro, lo zucchero, la vaniglia e l'uova fino a ottenere un composto spumoso. In un'altra ciotola mescolare bene la farina e il sodio bicarbonato, e aggiungere agli altri ingredienti. Incorporare le gocce di cioccolato. Preriscaldare il forno e coprire una placca con carta da forno. Togliare la crema di nocciole dal freezer.

Con l' aiuto di un cucchiaio prendere un po' dell' impasto nella mano sinistra e allargarla a un cerchio con l'altra mano – eventualmente bagnata con pocca acqua. Prendere una porzione della crema di nocciole e metterla al centro. Formare delle palline di ca. 2 cm. Sistemare i dolcetti sulla placca da forno con sufficiente distanza tra loro.

Infornarle. Dopo la cottura lasciare riscaldare i biscotti sul una griglia.

Tempo di cottura:

ca. 12 – 15 min a 200°C
Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati a ca 180°C