

Biscotti all'arancia con cuore di nutella - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

frolla - aroma maraschino - granella di zucchero

premetto che la ricetta base della frolla l'ho presa da una bustina di lievito Pane degli Angeli.... le mie modifiche sono in rosso...

Ingredienti:
(dose per 36 biscotti)

500 gr farina 00

200 gr zucchero

1 fialetta di aroma al Maraschino (io ho messo 1 cucchiaino di polvere di arancia, ma meglio 2 che si sentiva poco)

1 presa di sale

2 uova intere

200 gr di burro freddo

1 busta di lievito Pane degli Angeli

per la decorazione:

latte

zucchero in granella

Nutella

Procedimento:

Mescolare la farina con lo zucchero, aroma, sale, uova, burro a pezzettini e lievito. (io ho messo tutto nel robot)
Impastare rapidamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Formare delle palline grosse come una noce, fare una fossetta al centro, riempire con una punta di cucchiaino di Nutella, richiudere le palline, appiattirle appena e disporle, non troppo vicine, sulla leccarda del forno ricoperta di carta forno.

Spennellare i biscotti con poco latte e cospargere di granella di zucchero (io non l'ho fatto, mi sembravano troppi dolci per i miei gusti...)

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 190° per 20 minuti. (io ho usato il forno elettrico, acceso sopra e sotto, in funzione statico e non ventilato...)









PS: attente a dare una buona distanza prima della cottura, perchè nel forno le palline sono raddoppiate di volume!!
si devono appena colorire, non abbronzare!!! fate al limite la prova stecchino nella parte di frolla che non abbia il ripieno di Nutella... comunque sono bastati 20 minuti di cottura...
una volta cotti e raffreddati i biscotti, li ho spolverizzati di zucchero a velo...
sono buonissimi! croccanti fuori (ma non duri!) e morbidosi dentro.