



Biscotti Canestrelli alle nocciole - [Visualizza sul sito di padellina](#)

Biscotti - nocciole

200 gr. farina  
110 gr. burro freddo a pezzettini  
1 pizzico di sale  
70 gr. nocciole  
70 gr. zucchero  
1 tuorlo  
vaniglia

Macinare le nocciole con lo zucchero. Lavorare direttamente nel mixer il burro con la farina e il sale, aggiungere poi le nocciole e zucchero macinati, il tuorlo e la vaniglia. Rovesciare sulla spianatoia e velocemente formare un panetto compatto, di solito non serve altra farina, far irposare in frigo per un'oretta circa.

Spianare con il mattarello in una sfoglia alta circa 1/2 cm e ritagliare con lo stampino i biscotti. Cuocerli per circa 15 minuti a 150- 160 A°. Quando sono freddi si spolverizzano di zucchero a velo.

