



Milanesini con nocciole - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

piccole dolcette - biscottini - frutta secca

(per i Milanesini normali 200 gr.di farina00 e niente farina di nocciole)

Ingr.  
150 gr.farina 00  
50 gr.nocciole tostate e ridotte a farina  
Pezzetti di nocciola tostata  
150 gr.burro  
100 gr.zucchero semolato  
50 gr.fecola  
1 uovo + 1 tuorlo  
1 bustina di vanillina  
1 pz.di sale

Montare in una ciotola il burro, morbido a pezzetti, con lo zucchero semolato e un pizzico di sale, finchè risulterà gonfio e spumoso, quindi incorporarvi l'uovo intero e il tuorlo.  
Setacciate insieme la farina, la fecola e la vanillina e unite, insieme alle nocciole a farina, al composto nella ciotola, amalgamando bene.

Mettete l'impasto ottenuto in una tasca da pasticciere con bocchetta spizzata e disponetelo a forma di esse e di roselline (con un pezzetto di nocciola sopra) sulla placca del forno coperta di carta forno, distanziando i biscotti perché in cottura si gonfiano.

Infornate i biscotti a 170° per circa 12 minuti, poi sfornateli e lasciateli raffreddare.

Ahhh, naturalmente a voi verranno più belli, io ancora ho difficoltà con la tasca da pasticciere :oops: )

