

Biscotti alla Nocciolata



Porcellane da tavola [Wald Domus Vivendi](#), linea [Insolite impronte](#)

Eccomi qua, voglio dedicare questo post alla mia amica [Laura](#), ghiotta amante della crema alla nocciola.

Ne abbiamo parlato proprio qualche giorno fa al telefono, e come promesso arrivo puntuale a postare la ricettina, in modo da permetterle di fare i biscottini, magari per il week end, e quindi coccolare un po' la sua bella famiglia.

Laura si ostina a dire che non è brava in cucina, ma a mio avviso non è assolutamente vero...inoltre, come già detto anche in passato, è forse la mia più sfegatata fan...appena posto qualcosa che è nelle sue corde, ecco che puntuale come un orologio la replica, (ottenendo risultati strepitosi) e poi sempre altrettanto puntuale, mi invia una bella foto con whazzapp...

Carissima, questi sono davvero golosi e semplicissimi da realizzare...si fanno praticamente da soli, ehehehe, te li raccomando, baci!!!!!!

Comunque, la prima a rimanere colpita sono stata proprio io quando ho visto il [post](#) di un'altra Laura, autrice di uno dei [blog](#) che seguo maggiormente...non ci potevo credere:

“solo tre ingredienti?! Ma dai.....”

No, voglio proprio provarli...”

Ebbene, vi consiglio di tenervi ben stretta questa ricetta.

In pochissimo tempo e con solo davvero tre, dico tre ingredienti, otterrete una bella teglia di strepitosi e golosi biscottini.

Perfetti quando siete a corto di energie (in effetti devono essere piuttosto calorici...), quando magari vi assale la malinconia e volete tirarvi un pò su...o ancora quando avete delle ragazzine a fare compiti e merenda, come è capitato di recente a casa mia...insomma, quando vi va!



Pensieri e pasticci - 2014

Laura usa la Nutella, io invece ho preferito usare la buonissima [Nocciolata](#) della [Rigoni di Asiago](#)...durante la preparazione ho dovuto farmi violenza perchè la voglia di intingerci un dito dentro e portarmelo alla bocca era davvero tanta...mmmm!!!!



Vi lascio subito il procedimento, facilissimo...provate e poi mi direte!

Ingredienti:

per circa una ventina di biscotti

1 uovo

noccioline q.b per decorare

160 g farina 00

180 g [Nocciolata Rigoni di Asiago](#)

un pizzico di lievito per dolci

Preparazione:

Per prima cosa preriscaldare il forno a 180°

Sbattere leggermente l'uovo in una ciotola o nella planetaria, unendo poi la crema di nocciole e la farina miscelata col lievito.

Ottenere un composto morbido e compatto, tipo una frolla, farne tante piccole palline grosse poco più di una noce, mettendo al centro una nocciola, come nella foto sopra.

Posare i biscotti su una teglia antiaderente, per me la tortiera della linea ["Voglia di... dolcesalato"](#) della [Guardini](#), oppure potete anche usare una normale teglia ricoperta di carta da forno.

Cuocerli per circa 12-15 minuti, io ho usato la funzione ventilata.

Possono anche essere spolverizzati con dello zucchero a velo, io però non l'ho fatto.

Resistono bene conservati in una biscottiera per diversi giorni...se ci arrivano...eheheh!

Non mi devo dimenticare di passarla anche alla mamma, che dice di non avere fantasia nei dolci



Io e mia figlia ci abbiamo fatto una merenda, accompagnandolo con una buonissima e profumatissima tisana di [Terza Luna](#).

Io ho voluto provare [questo rooibos](#) dolcemente aromatizzato alla vaniglia, che si sposa alla perfezione con questi biscotti,

Il [rooibos](#), o tè rosso africano, ha molte proprietà...innanzitutto è privo di caffeina, ha in sé tantissime sostanze antiossidanti, contiene magnesio, vitamina C, zinco, calcio e ferro.

E poi non è neppure necessario dolcificarlo, in quanto ha un ottimo e delicato sapore...in questo caso poi la vaniglia conferisce un tocco davvero speciale.



Ora vi lascio, augurandovi un sereno fine settimana.

Vi dò appuntamento al prossimo post, dove vi parlerò un pò delle mie ultime letture, quindi se vi va...vi aspetto qua!
Un abbraccio a tutti e grazie di esserci sempre...
A presto!

Simona