



PIZZICATI ALLA NOCCIOLA (DELINOISETTE)

DOLCI ALLE NOCCIOLE - PICCOLA BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA PIZZICATI ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|-----------|
| DELINOISETTE | g 1.000 |
| ZUCCHERO A VELO | g 100 |
| ALBUME D'UOVO | g 180-200 |

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciare riposare per 2 ore in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Con un sac à poche dressare piccole dosi d'impasto su teglie con carta da forno.

Cospargere di zucchero a velo e porre ad essiccare in ambiente asciutto per 4-5 ore.

"Pizzicare" le paste dando loro la caratteristica forma e cuocere in forno statico a 190-200°C per 10-12 minuti.