



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

Biscotti alle noci

Ingredienti

- 120gr di burro
- 150gr di zucchero
- 200gr di farina
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaio di lievito per dolci
- noci quanto basta
- zucchero a velo per decorare

Sbattete lo zucchero e il burro fino a quando non avrete ottenuto un composto morbido. Aggiungete l'uovo e la vaniglia ed infine la farina setacciata ed il lievito. Formate una palla con le mani e avvolgete con carta trasparente. Fate riposare in frigo per circa mezz'ora. Formate delle piccole palline di pasta e pressate nel centro con una metà di noce. Infornate i biscotti a 180 C per circa 10 minuti o fino a quando non si saranno dorati appena. Spolverizzate con zucchero a velo a piacere.