

BISCOTTI DI FRUMENTO



Preparazione

Accendere il forno a 200°C, pesare gli ingredienti, ammorbidire il burro, mettere le uova sgusciate in una terrina con lo zucchero e mescolare. Aggiungere la farina, il sale, la vanillina, il lievito e il burro sciolto e mescolare bene il tutto.

Aggiungere il cioccolato e le nocciole mescolando ulteriormente.

Versare l'impasto a cucchiaiate (separate l'una dall'altra) sulla piastra da forno ricoperta di carta da forno.

Cuocere in forno per 10 minuti circa.

Una volta tolti i biscotti dal forno, sistemarli su una gratella e lasciarli raffreddare prima di gustarli o di conservarli

Ingredienti

- 100 gr. di burro
- 2 uova
- 100 gr zucchero
- 200 gr di farina di frumento/grano tenero
- 100 gr nocciole o cioccolato
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina