

# Biscotti con noci e nocciole

Categoria: Ricette di Natale - Dolci



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 30-40 min
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa

I biscottini di noci e nocciole sono dei dolcetti semplici e leggeri, preparati solamente con albumi d'uovo montati a neve, zucchero, noci e nocciole tritate e vaniglia.

Mettete l'impasto in una tasca da pasticciere o formate dei mucchietti con un cucchiaino su di una teglia, poi lasciate asciugare i biscotti nel forno a calore moderato.



## Ingredienti

>> Nocciole tritate 180 gr	>> Uova solo albumi 230 gr (6 - 7 albumi)
>> Noci tritate 180 gr	>> Vanillina 1 bustina
>> Sale 1 pizzico	>> Zucchero 360 gr

## Preparazione



Per preparare i biscotti con noci e nocciole iniziate tritando le noci e le nocciole finemente (1), poi ponete gli albumi in una contenitore dai bordi alti, aggiungete un pizzico di sale e montateli a neve fermissima.

Aggiungete agli albumi, sempre sbattendo, 1 cucchiaino alla volta di zucchero fino al suo esaurimento (2), poi unite le noci e le nocciole tritate (2) e la vanillina.



Mescolate delicatamente con una spatola dall'alto verso il basso, come per incamerare aria (4). Quindi accendete il forno a 130°. Ponete l'impasto ottenuto in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia (oppure servitevi di un cucchiaino) e formate, su di una teglia foderata con carta forno, dei mucchietti del diametro di circa 4cm e dell'altezza di circa 3 cm (5), distanzandoli tra loro di circa 2-3 cm (6).

Infornate i biscotti per circa 30 minuti, poi sfornateli e lasciateli raffreddare. I biscotti con noci e nocciole dovranno asciugarsi ma non scurirsi; se i biscotti dovessero prendere colore abbassate la temperatura del forno a 100°C e proseguite la cottura.

### Consiglio

Volendo, potete sostituire alle noci e nocciole dell'altra frutta secca tritata (mantenendo lo stesso peso della ricetta) a vostro piacere, e adagiare sotto all'impasto dei biscottini, prima di infornarli, un'ostia rotonda o a pezzi.