

# LE NOSTRE RICETTE

DOLCE

## Biscotti morbidi alle Noci Lara

### Ingredienti

Ingredienti per 25 biscotti

Gherigli di noci Lara 300 gr

Zucchero semolato 150 gr

Uovo 1

Zucchero a velo per copertura



### Procedimento

Tritate finemente con il mixer i gherigli di noce Lara. Unite lo zucchero semolato e mescolate, aggiungete l'uovo e lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo. A piacere potete aromatizzare con aroma di vaniglia. Formate delle palline, passatele prima nello zucchero semolato e successivamente nello zucchero a velo. Foderate una leccarda con carta da forno, ponete i biscotti e cucinate in forno già caldo a 180° per 14 minuti. Lasciateli raffreddare prima di servirli.

### Note

Come abbinamento vi consigliamo il nostro Hora Prima I.G.T. Colli Trevigiani.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it