

TOZZETTI

Croccanti all'esterno e morbidi all'interno, questi biscotti fatti in casa hanno un sapore intenso di nocciole, che si ottiene usando le nocciole tritate nell'impasto e quelle intere come decorazione.

 15 minuti 25 minuti 15 porzioni

INGREDIENTI

- 150 grammi di farina di frumento, integrale
- 100 grammi di zucchero (saccarosio)
- 1 unità di uovo di gallina, intero (50 g)
- 120 grammi di nocciole
- 80 grammi di olio di semi di girasole
- 10 grammi di vaniglia, estratto alcolico

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Mescoliamo con un cucchiaio l'uovo, lo zucchero e l'olio di semi in una ciotola capiente. Quando abbiamo ottenuto un composto gelatinoso liscio e omogeneo, versiamo anche la farina nella ciotola.
- 2° Tritiamo finemente le nocciole utilizzando un mixer da cucina e poi uniamole all'impasto insieme al lievito per dolci (8gr). Riprendiamo a mescolare con il cucchiaio per arrivare a una consistenza omogenea e lavorabile.
- 3° Formiamo delle palline da circa 15 grammi l'una e disponiamole man mano su una placca foderata con carta forno, tenendole un po' distanziate le une dalle altre.
- 4° Decoriamo ogni biscotto inserendo una nocciola intera al centro di ogni pallina, facendo pressione per appiattire leggermente le palline. Inforniamo e cuociamo in forno ventilato preriscaldato a 170 °C per 15 minuti.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (34 g)	% AR
ENERGIA	478 kcal	162 kcal	8 %
PROTEINE	8 g	3 g	5 %
CARBOIDRATI	41 g	14 g	5 %
ZUCCHERI	22 g	7 g	8 %
LIPIDI	32 g	11 g	15 %
GRASSI SATURI	3 g	1 g	5 %
FIBRE ALIMENTARI	4 g	1 g	6 %
SODIO	17 mg	6 mg	0 %

