

Come fare in casa i biscotti con Nutella: la ricetta facilissima

Autore: Redazione

Data: 17 Marzo 2020



I **biscotti con Nutella** sono fragranti all'esterno e **golosi** all'interno. La [ricetta](#) non è per nulla difficile e vi permetterà di gustare un [dolce](#) goloso, che esalta il sapore della **crema alla nocciola** più amata. Partendo da questo procedimento, ovviamente, potete anche utilizzare [altri tipi di creme](#) come ripieno.

Divertitevi a fare in casa i biscotti alla Nutella anche con i vostri bimbi: imparerete insieme una **ricetta** e vi divertirte. Preparando questi biscotti alla crema di nocciole farete una merenda eccezionale, ma vanno benissimo anche a colazione!

Come fare Biscotti con Nutella

Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 1 uovo medio
- 1 bustina di vanillina
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- 150 g di Nutella
- zucchero a velo

Procedimento

1. In un recipiente sbattete leggermente l'uovo con lo zucchero, quindi aggiungete la farina, la vanillina, un pizzico di lievito e il burro freddo, tagliato a pezzetti.
2. Impastate velocemente a mano, fino a ottenere un panetto compatto, liscio e omogeneo.
3. Avvolgete il panetto nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero a rassodare per circa 30-40 minuti.
4. Stendete la frolla con uno spessore di circa 6-7 millimetri.
5. Accendete il forno a 180°C, in modo che si inizi a scaldare.
6. Tagliate la frolla in due metà.
7. Su una metà mettete dei mucchi di Nutella.
8. Coprite con la restante frolla, sigillate i biscotti e coppateli.
9. Adagiate i biscotti su una teglia, rivestita di carta forno.
10. Cuocete per circa 15 minuti.
11. Quando i biscotti sono cotti, completate con lo zucchero a velo.
12. Fate freddare e poi gustate.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/come-fare-in-casa-i-biscotti-con-nutella-ricetta/>

Generato il 24/04/2025