PIZZICATI ALLA NOCCIOLA (DELINOISETTE)

DOLCI ALLE NOCCIOLE - PICCOLA BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA PIZZICATI ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 1.000
ZUCCHERO A VELO	g 100
ALBUME D'UOVO	g 180-200

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciare riposare per 2 ore in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Con un sac à poche dressare piccole dosi d'impasto su teglie con carta da forno.

Cospargere di zucchero a velo e porre ad essiccare in ambiente asciutto per 4-5 ore.

"Pizzicare" le paste dando loro la caratteristica forma e cuocere in forno statico a 190-200°C per 10-12 minuti.