



Biscotti Vanillekipferl

Ingredienti

150 g di burro freddo

50 g di zucchero

210 g di farina

75 g di nocciole tritate

1 cucchiaio di vaniglia

Buongiorno!! Oggi vi posto dei biscottini che feci tempo fa buoni per tutte le occasioni!

Impastare velocemente tutti gli ingredienti, mettere con la pellicola in frigo per minimo 30 minuti.

Fare dei cilindretti di pasta assottigliando le estremità e dar loro forma di ferro di cavallo, mettere su una placca ricoperta da carta forno, cuocere a 180° per 15 minuti.

Spolverizzare con zucchero a velo, poi intingere le punte nel cioccolato fondente.