

Biscotti al cioccolato bianco



Ingredienti

300 g di farina
100 g di cioccolato bianco
70 g di zucchero
120 g di burro morbido
20 g di nocciole
1 uovo + 1 tuorlo
1 cucchiaino di lievito

Buoni a colazione ma anche a pranzo, a cena, a merenda...

Tritare il cioccolato e le nocciole, aggiungere al trito farina, uova, burro, zucchero, lievito e impastare la frolla. Far riposare in frigo per un'oretta.

Stendere la pasta con il matterello, ritagliare i biscotti a piacere ed infornare in forno preriscaldato per circa 15 minuti.

Ricetta di [MELABLU](#)