



www.ilricettariodibianca.com

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](#)