



## Biscotti tipo Grisbi

### Ingredienti

300 gr. di farina

45 gr. di cacao amaro

160 gr di burro

150 gr. di zucchero

1 uovo

2 tuorli

1 cucchiaino di lievito per dolci

nutella q.b. per il ripieno

Ora che torna la stagione fredda e si ricomincia ad accendere il forno, provate questi magnifici biscottini che ricordano tanto i Grisbi; sono una goduria, semplici da fare e conquistano tutti!

Preparare la pasta frolla: mettere tutti gli ingredienti nel robot da cucina (potete impastare ugualmente sul piano di lavoro) fino a che il composto risulti abbastanza solido per poi lavorarlo a mano velocemente, coprirlo con la pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

Riprendere la pasta frolla, stenderla non troppo fine su un piano ben infarinato e con un coppa-pasta rotondo, di diametro circa 6 cm, ricavare dei cerchi in numero pari (io ne ho tagliati 40).

Disporre i cerchi di pasta su una placca ricoperta con carta-forno poi con un cucchiaino mettere su metà dei dischetti abbondante Nutella nel mezzo, poi ricoprire con cura con gli altri dischetti di pasta e sigillare per bene i bordi con le dita. infornare a 180° per circa 12 minuti.