

## BISCOTTI AL BURRO NOCCIOLA E CIOCCOLATO DELLA FESTA DELLA MAMMA

### INGREDIENTI

90 g di burro  
50 ml di acqua  
100 g di zucchero semolato  
un pizzico di sale  
1 baccello di vaniglia  
250 g di farina 00  
1 cucchiaino raso di bicarbonato  
50 g granella di nocciole  
60 g di cioccolato fondente e al latte



### PREPARAZIONE

Incidete la vaniglia longitudinalmente.

Riponetela in una casseruola con acqua, zucchero, burro e sale. Portate ad ebollizione, eliminate la vaniglia e lasciate raffreddare almeno 10 minuti, mescolando spesso con una frusta per evitare che il burro affiori in superficie.

Setacciate farina e bicarbonato in una ciotola. Aggiungete le nocciole e poi delicatamente il composto ottenuto precedentemente e impastate, sino a ottenere un panetto che riporrete in frigo per 2 ore, avvolto nella pellicola.

Stendete con il mattarello la pasta a uno spessore di circa 3 mm. Tagliate la pasta utilizzando il tagliabiscotti della forma desiderata.

Disponete su una placca con carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 12 minuti.

Sciogliete delicatamente a bagnomaria il cioccolato. Per far sì che il composto risulti lisci e senza grumi, l'acqua del bagnomaria non dovrà mai bollire e avere contatto con la bastardella in rame.

Sfornate i biscotti, lasciate raffreddare leggermente e intingeteli per metà nel cioccolato fuso. Lasciateli riposare su una graticola, sino a quando il cioccolato non sarà solidificato.