



TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

Fette alle nocciole

Un classico natalizio

Ingredienti per 6 porzioni:

150 g di farina
½ cucchiaino di lievito in polvere
165 g di burro
165 g di zucchero
1 uovo
1 pizzico di scorza di limone grattugiata
1 pizzico di sale
1 bustina di zucchero vanigliato
2 cucchiari d'acqua
100 g di nocciole tritate
Confettura di albicocche da spennellare
Cioccolato fondente (glassa) per intingervi le fette alle nocciole



Preparazione:

Innanzitutto, foderare la teglia con la carta da forno. Successivamente versare la farina su un piano di lavoro e mescolarla al lievito setacciato, quindi unire il burro (65 g) a dadini, lo zucchero (65 g), l'uovo, la scorza di limone e il sale, e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto liscio da lasciar riposare per ca. 1 ora in frigorifero. Stendere l'impasto (5 mm di spessore) su un piano di lavoro infarinato, dandogli una forma rettangolare, per poi adagiarlo su una teglia e spalmarci sopra la confettura di albicocche. Per il composto a base di nocciole scaldare leggermente 100 g di burro, 100 g di zucchero, lo zucchero vanigliato e l'acqua, quindi incorporare le nocciole sminuzzate e lasciare che si raffreddi un po'. Distribuire omogeneamente questo composto sull'impasto e cuocerlo nel forno preriscaldato a 180°C per circa 30 min. Dopo avere lasciato raffreddare il dolce, tagliarlo a quadratini e intingere una punta di ciascuno nel cioccolato liquido, quindi adagiarli sulla carta da forno e lasciarli asciugare.

Tempo di preparazione: 45 min.

Fonte: www.suedtirol.info