

## Biscotti alle noci, mandorle e nocciole



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
20 minuti

**Dosatura:**  
Per 0 persone

### Elenco ingredienti

5 tuorli d'uovo  
100g di zucchero semolato  
2,5ml/ ½ cucchiaino di estratto di vaniglia  
100g di nocciole  
50g di noci a pezzetti  
la scorza finemente grattugiata di 1 arancia  
50g di mandorle a scaglie

### Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldare il forno a 150°C. Sminuzzare con il food processor le nocciole e le noci.

Nel recipiente del mixer, con la frusta a K sulla velocità 4-5 lavorare insieme tuorli, zucchero ed essenza di vaniglia. Ridurre la velocità e aggiungere le noci, le nocciole e la scorza di arancia.

2. Foderare 2 teglie con carta oleata e distribuire piccole porzioni di miscela, premendole leggermente. La miscela dovrebbe essere sufficiente per circa 20



biscotti.

3. Spolverizzare i biscotti con le mandorle a scaglie, pressandole piano, poi infornare per 18-20 minuti fino a quando i biscotti non sono ben dorati. Lasciare raffreddare sulla teglia e trasferire in un recipiente ermetico.