

Biscotti stile Levain Bakery al cioccolato al latte e nocciole

Ingrédients

- 150g di burro
- 80g di purea di nocciole
- 110g di zucchero muscovado
- 90g di zucchero semolato
- 2 uova
- 365g di farina T55
- 20g di maizena
- 4g di lievito in polvere
- 2g di sale
- 180g di nocciole tritate
- 260g di cioccolato azelia tritato in gocce

Préparation

1. Nuova versione dei miei biscotti giganti con questa versione piena di nocciole!
2. Biscotti croccanti e morbidi, ripieni di nocciole e cioccolato azelia, questo cioccolato al latte con aroma di nocciola, sempre semplici da preparare e super golosi.
3. Piccolo consiglio, se li preparate un po' in anticipo, potete passarli nel microonde per qualche secondo per scaldarli e far sciogliere di nuovo il cioccolato per una maggiore golosità Materiale: Teglia forata Ingredienti: Ho utilizzato la purea di nocciole e le nocciole di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
4. Ho utilizzato il cioccolato Azelia di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
5. Montate il burro con la purea di nocciole e i due tipi di zucchero.
6. Aggiungete le uova, poi la farina, la maizena, il lievito e il sale.
7. Terminate incorporando le nocciole e il cioccolato.
8. Dividete l'impasto in 8 parti uguali, poi formate delle palline e mettetele in frigorifero per almeno 2 ore (potete lasciarle una notte).
9. Successivamente, preriscaldate il forno a 220°C.
10. Appiattite leggermente le palline di impasto (distanziatele bene, si allargheranno in cottura).
11. Infornatele per 3 minuti, poi abbassate la temperatura a 180°C e continuate la cottura per 9 minuti.
12. Lasciate raffreddare i biscotti sulla loro teglia, poi gustateli!