



DIAMANTINI ALLA NOCCIOLA



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Plus Creme* 450 gr
- *Farina di nocciole* 190 gr
- *Farina* 450 gr
- *Uova* 60 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Setacciare la farina e la farina di nocciola. Amalgamare in macchina Plus Creme, farina e farina di nocciola rendendolo omogeneo. Aggiungere le uova e far assorbire. Dividere in parti uguali e formare dei cilindri di 3-4 cm di diametro. Porre in frigorifero qualche ora. Arrotolare nello zucchero di canna, tagliare il cilindro in fettine di 1 cm e porre su teglia con carta da forno.

Temperatura e tempo di cottura

170°C con valvola aperta fino a doratura.