

BISCOTTI DI NATALE AL BURRO

Ingredienti

225 g	farina bianca
½	cucchiaino di cannella in polvere
250 g	burro
160 g	zucchero
2	cucchiaini di caffè liofilizzato sciolto in 1 cucchiaio d'acqua calda
200 g	nocciole tostate tritate grossolanamente
	sale

Preparazione

Scaldare il forno a 170°.

Setacciare la farina, la cannella e il sale.

Con un cucchiaio di legno incorporare il burro in modo da ottenere un composto granuloso.

Unire 140 g di zucchero e il caffè.

Dare alla pasta la forma di un disco e lavoratela brevemente.

Distribuire le nocciole su un vassoio.

Suddividere la pasta in palline della grandezza di una noce e passarla nelle nocciole.

Disporre i biscotti sulla piastra a 2,5 cm uno dall'altro.

Farli cuocere per 20-25 minuti o fino a quando sono bruni in superficie e un po' scuri sui bordi.