

Triangoli alle Nocciole con Biscoff®

6 passaggi
6-8 porzioni

Rivisita il tradizionale biscotto tedesco con un irresistibile tocco Biscoff. Un dolce originale e goloso che conquista al primo assaggio!

Ingredienti

Per l'impasto:

130 g di burro
130 g di zucchero
2 uova
300 g di farina 00 + altra farina per infarinare la superficie di lavoro
1 cucchiaino di lievito in polvere

Per il ripieno:

4 cucchiai di confettura di albicocche
150 g di burro
150 g di zucchero
100 g di farina di nocciole
100 g di nocciole tritate finemente
100 g di biscotti Biscoff sbriciolati

Per la decorazione:

4 cucchiai di crema spalmabile Biscoff

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180 °C. In una planetaria con frusta, lavorare il burro, lo zucchero e le uova fino a ottenere un composto omogeneo. Sostituire la frusta con il gancio impastatore. Mescolare la farina e il lievito in polvere, quindi incorporarli all'impasto. Avvolgere l'impasto nella pellicola per alimenti e lasciarlo riposare in frigorifero per 30 minuti.

2. Stendere l'impasto su una superficie leggermente infarinata fino a uno spessore di circa 1 cm. Trasferirlo in una teglia rivestita con carta forno e livellarlo in modo uniforme.

3. Per il ripieno, unire in una ciotola la farina di nocciole, le nocciole tritate finemente e i biscotti Biscoff sbriciolati.

4. Sciogliere il burro e lo zucchero in un pentolino a fuoco medio fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto sulle nocciole e mescolare bene.

5. Distribuire la confettura di albicocche sull'impasto e coprire con il composto alle nocciole. Livellare uniformemente e cuocere in forno per 25-30 minuti. Lasciare intiepidire e tagliare i dolcetti a triangolo quando sono ancora leggermente caldi.

6. Scaldare la crema spalmabile Biscoff fino a renderla fluida. Immergere un angolo di ciascun triangolo nella crema spalmabile Biscoff oppure decorare la superficie con un filo di crema spalmabile Biscoff.