



## Tozzetti di nocciole

### *Ingredienti:*

500 g. farina.  
500 g. nocciole sgusciate.  
400 g. zucchero.  
1/2 l. vino bianco dolce.

### *Ricetta:*

Impastate la farina con lo zucchero e il vino fino ad ottenere un impasto omogeneo, morbido, ma non colloso; se risulta troppo morbido aggiungete farina, se troppo duro aggiungete vino. Incorporate le nocciole e date all'impasto la forma di uno sfilatino. Infornate in forno già caldo a 160° per mezz'ora. Tagliate lo sfilatino a fette di circa un centimetro di spessore. Rimettete i tozzetti in forno fino a doratura, girandoli almeno un volta in modo che risultino cotti da entrambe le parti. Ottimi per essere gustati bagnati nel vino.

## Nocciolini

### *Ingredienti:*

100 g. nocciole senza guscio.  
100 g. zucchero a velo.  
4 albumi.  
1 pizzico di sale.  
Burro per ungere la teglia.

### *Ricetta:*

Tritate nel mixer le nocciole sino a ridurle a farina. Montate a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale. Incorporate delicatamente lo zucchero agli albumi e di seguito le nocciole. Ungete una placca da forno con del burro e distribuitevi delle gocce di impasto grandi quanto un nocciolo di ciliegia. Infornate a 100° per il tempo necessario a farli asciugare.



## *Torta di Nocciole*

Ricetta velocissima e di facile realizzazione. Gli ingredienti (come sempre) possono essere modificati a piacere. Chi non ha problemi di peso e colesterolo, ad esempio, può aggiungere più nocciole e burro rispetto alle dosi indicate.

### **Ingredienti :**

- 300 gr di nocciole tostate macinate
- 3 uova
- 200 gr di farina bianca
- 200 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 1 tazzina di latte
- 1 bustina di lievito per dolci

### **Preparazione :**

Lavorare bene lo zucchero e il burro.

Aggiungere le uova, il latte, la farina, l'olio e le nocciole macinate.

Amalgamare l'impasto e unire il lievito per dolci.

Imburrare uno stampo per torte e versare il composto.

Cuocere in forno già caldo a 160° C per 25 minuti.



## Croccante

### *Ingredienti:*

500 g. noci o nocciole  
500 g. zucchero.  
1 cucchiaino succo di limone.  
50 g. burro.  
1 limone unto con burro.

### *Ricetta:*

Tritate grossolanamente le noci o le nocciole.  
Sciogliete in un tegame antiaderente il burro e unitevi il trito.  
Aggiungete lo zucchero e mischiate con una paletta di legno in continuazione.  
Unite le gocce di succo di limone e continuate la cottura a fuoco basso fino a quando lo zucchero sarà biondo.  
Togliete subito dal fuoco prima che lo zucchero si bruci diventando marrone.  
Versate su un tagliere di marmo bagnato o su della carta da forno od oleata.  
Usate il limone unto per livellare il croccante.  
Lasciate raffreddare e spaccate a pezzi.  
Si conserva per mesi in scatole di latta.

## ***Biscotti alle Nocciole***

### **Ingredienti :**

- 250 g di nocciole tostate
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 500 g di farina bianca
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 pizzichi di sale

### **Preparazione :**

Preparate in una terrina la farina, lo zucchero, il lievito e il pizzico di sale. Separate i tuorli d'uovo dall'albume e cominciate a incorporarli alla farina.

Ammorbidite leggermente il burro ed amalgamatelo all'impasto, montate gli albumi d'uovo a neve ed aggiungete anch'essi sempre continuando a mescolare.

Per ultimo, macinate le nocciole tostate della grandezza preferita e amalgamatele all'impasto.

AZIENDA AGRICOLA ABRIGO GIOVANNI Via S. Croce, 9 – 12055 DIANO D'ALBA (CN) ITALIA

TEL E FAX 0173 69345 – WEB: [www.abrigo.it](http://www.abrigo.it) - email: [g.abrigo@abrigo.it](mailto:g.abrigo@abrigo.it)

Lasciate riposare il tutto in frigorifero per almeno mezz'ora.

Col mattarello stendete la pasta dello spessore di mezzo centimetro e tagliate le forme desiderate che vorrete dare ai biscotti.

Imburrate una teglia da forno o stendeteli semplicemente su un foglio di carta da forno, facendo attenzione a disporli un po' distanziati per evitare che la lievitazione li faccia attaccare.

Cuocete in forno già caldo a 180° C per circa 15 minuti. Fateli intiepidire leggermente e quindi rimetteteli in forno acceso per un paio di minuti ancora, in modo da asciugarli e renderli più friabili e croccanti.

## Ricetta Brutti ma buoni alle nocciole

### Ingredienti

Per 2 persone: 70 g di nocciole a pezzi 80 g di zucchero 1 albume

### Preparazione

Montate l'albume a neve in una casseruola, unite lo zucchero, aggiungete le nocciole e mescolate. Fate cuocere fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti e dal fondo della casseruola. Togliete dal fuoco e formate dei mucchietti grossi come una noce. Cocete in forno per 40 minuti a 150 ° C. Calorie (Kcal) 650 Proteine (g) 13

### NUTELLA

- 50 grammi di nocciole tostate e spellate;
- 30 grammi di cacao;
- 30 grammi di cioccolato bianco;
- 350 ml di latte fresco intero;
- 70 grammi di zucchero;
- 1 gr di lecitina di soia;
- Prendete un frullatore e versate all'interno i 50 grammi di nocciole, un grammo di lecitina di soia e un cucchiaino di zucchero e iniziate a frullare alla massima velocità fino a quando otterrete una polvere sottile quasi farinea.
- E' possibile che le nocciole sprigionino l'olio, questo aiuterà la preparazione. In un altro contenitore unite il cacao (possibilmente con il 20% di burro di cacao) a due cucchiaini di zucchero e a 50 ml di latte fresco e mescolate energicamente fino ad ottenere una crema densa.
- Appena la crema sarà creata, unite a questa la farina di nocciole che avete creato nel frullatore, mescolate ancora il tutto aggiungendo alla fine altri 50 ml di latte. **Nel frattempo potete mettere sul fuoco lento i restanti 250 ml di latte uniti al cioccolato bianco e allo zucchero e mescolate di tanto in tanto fino al completo scioglimento.**
- A questo punto unite al latte e al cioccolato bianco la crema di nocciole fatta precedentemente e mescolate per circa 40 minuti a fuoco lento. **Trascorso questo tempo si sarà formata una bella crema scura, mettetela in un vasetto e lasciate raffreddare.**
- Appena la crema sarà fredda potete chiuderla oppure gustarvela sul pane, su una [crepes alla nutella](#), oppure preparare un [tiramisu alla nutella](#) o farcire dei [baci di dama](#).



## Plum cake alla nocciola

- **Ingredienti per una forma di cake:** 150 gr. di zucchero grezzo, 180 gr. di farina 00, 150 gr. di nocciole tritate finemente, 150 gr. di burro + burro per imburrare, 150 gr. di latte intero, 3 uova, 1 bustina di lievito per dolci in polvere.
- Fate scaldare il forno ventilato a 180°. Imburrare e infarinare uno stampo da cake e tenere da parte. In una grande ciotola setacciare la farina 00, aggiungere le nocciole ben tritate, il burro fuso al microonde (ma non troppo caldo) e lo zucchero, e cominciate ad amalgamare bene con un cucchiaino di legno. Aggiungete le uova intere amalgamandole una alla volta, il latte ed infine il lievito in polvere. Continuate a girare con il cucchiaino di legno fino a completo assorbimento di tutti gli ingredienti. Versare nello stampo, livellatelo un po' con piccoli movimenti orizzontali, e mettete in forno per circa 25-30 min. Fate la prova stuzzicante per vedere se l'interno è cotto. Sforare, aspettate che si sarà ben intiepidito e capovolgere su un piatto. Si conserva bene qualche giorno, coperto da un panno di cotone.