

# Biscotti al Cioccolato e Nutella

Senza glutine



## Ingredienti

*230 gr mix farina senza glutine per dolci #*

*40 g di cacao amaro in polvere #*

*100 g di zucchero*

*100 g di burro morbido senza lattosio*

*1 uovo intero*

*1 cucchiaino di lievito per dolci #*

*Un pizzico di sale*

*Nutella q.b. (per il ripieno)*

## Preparazione

*In una ciotola mescola farina, cacao, lievito e sale. Aggiungi lo zucchero, il burro morbido e l'uovo, impastando fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Stendi l'impasto a circa ½ cm di spessore e ritaglia i biscotti con un coppapasta o un bicchiere. Su metà dei biscotti metti un*

*cucchiaino di Nutella, poi copri con l'altra metà e sigilla bene i bordi. Sistema i biscotti su una teglia con carta forno e cuoci a 180°C per 12-14 minuti. Lascia raffreddare completamente prima di servirli.*

**Consiglio:** *Per un effetto ancora più goloso, aggiungi un pizzico di cannella o una spolverata di zucchero a velo prima di servire.*

**Ricetta originale di Chef Simone Buzzi**