

BISCOTTI FRIABILI CON CUORE AL GIANDUIA



1000 g **MURBELLA**
170 g zucchero a velo
340 g burro freddo
200 g uova
40 g **CACAO NOBLESSE**
40 g farina di nocciole
q.b. **COTTOCREM GIANDUIA**

Impastare tutti gli ingredienti (eccetto Cottocrem) in planetaria e lasciar riposare la frolla in frigorifero.
Stendere a uno spessore di 3-4 mm e cappare dei dischi. Dressare sulla base del disco q.b. di Cottocrem Giandua e congelare. Nel frattempo ricavare altri dischi e quando la parte del disco con il Cottocrem sarà congelata, chiudere con l'altro disco e cappare per sigillare bene i bordi. Cuocere a 170°C per 15 min. ca.