

Cornetti alla vaniglia



Ingredienti:

- 320 gr di farina
- 60 gr di mandorle sgusciate e finemente grattugiate
- 60 gr di nocciole sgusciate e finemente grattugiate
- 270 gr di burro
- 120 gr di zucchero
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- **Altro:**
- 200 gr di zucchero
- 30 gr di zucchero vanigliato

Preparazione:

- Cospargere di farina il piano di lavoro e mescolarvi le mandorle e le nocciole.
- Tagliare il burro a dadini, impastare con zucchero, uova e sale e mescolare con l'impasto della farina fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Formare un rotolo e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
- Tagliare il rotolo a pezzettini, ricavarne delle palline, arrotolarle e fargli assumere la forma di un cornetto.
- Disporre i gipferln su una teglia, quindi cuocere in forno fino a quando non diventano dorati
- Mescolare lo zucchero con lo zucchero vanigliato.
- Arrotolare attentamente i gipferln ancora caldi nella miscela di zucchero.

Temperatura di cottura: 170-180° (resistenza superiore e inferiore) o 150-160° (ventilato)

Tempo di cottura: 5-7 minuti