



# allo spreco alimentare



## Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

### Biscotti al cioccolato e nocciole

Cosa fare con i resti dei conigli di cioccolata?

Ecco una ricetta facile e deliziosa.

#### Ingredienti

Per 6-8 persone

300 g circa di resti di conigli o uova di cioccolata (preferibilmente bianca)

2 bianchi d'uovo

1 presa di sale

200 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

un pizzico di cannella (o altra spezia a piacimento)

200 g di nocciole.



foto FRC

#### Preparazione

Grattugiare i resti di cioccolato e le nocciole o passare entrambi velocemente nel robot.

Montare i bianchi a neve con un pizzico di sale.

Mescolare lo zucchero con il cioccolato e le nocciole e incorporare il tutto al bianco d'uovo; impastare rapidamente per ottenere un impasto omogeneo.

Formare due rotoli di pasta, avvolgerli in una pellicola di plastica e metterli in frigo per circa 2 ore.

Tagliare la pasta in rondelle e adagiarle sulle placche da forno rivestite con l'apposita carta.

Cuocere per circa 10-15 minuti nel forno preriscaldato a 200°.

I biscotti devono risultare croccanti all'esterno e leggermente morbidi all'interno ma sono deliziosi anche quando sono ben cotti.