



### Sandwichs cookies à la Nocciolata

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 6 à 8 sandwichs

#### **Ingrédients**

- 300 g de Nocciolata Bianca
- 190 g de sucre brun
- 5 g de bicarbonate de soude
- 2 gros œufs
- 10 ml d'extrait pur de vanille
- Farine (pour le façonnage)
- Nocciolata Classique

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Battre la Nocciolata Bianca, le sucre brun et le bicarbonate de soude à vitesse moyenne jusqu'à consistance homogène (environ 1 minute).
3. Ajouter les œufs et la vanille et mélanger à basse vitesse (environ 25 secondes).
4. Façonner des boules de 2,5 cm de hauteur à l'aide d'une cuillère à soupe puis les mettre pendant une nuit au réfrigérateur.

5. Disposer les boules à part sur du papier sulfurisé antiadhésif. À l'aide d'un verre légèrement fariné ou d'un doseur, appuyer légèrement sur les boules.
6. Cuire au four pendant 11 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient gonflés et craquelés tout en restant humides. Une fois les biscuits cuits, les laisser refroidir environ 10 minutes sur une grille.

### **Assemblage des sandwichs**

1. Retourner la moitié des biscuits de façon à ce qu'ils soient à plat vers le haut.
2. Déposer 2 cuillères à soupe de Nocciolata Classique au centre de chaque biscuit. Garnir le reste des biscuits, côté plat vers le bas.
3. Presser doucement sur chaque biscuit pour étendre la garniture presque jusqu'aux bords. Bonne dégustation !

Cette recette se réalise avec les Nocciolata 100% italiennes et bios [Rigoni di Asagio](#).