

Biscotti al Gorgonzola



ricetta
media



45 min.



dessert

Ingredienti

130 gr farina 00
80 gr Gorgonzola piccante
50 gr formaggio grattugiato
50 gr noci tritate

110 gr burro
1 cucchiaino di lievito per impasti
salati
sale q.b.

Preparazione

Tagliate il Gorgonzola piccante a piccoli cubetti e unitelo al formaggio grattugiato. Impastate la farina con il burro ammorbidito, il lievito e un pizzico di sale, alla fine aggiungete anche il Gorgonzola e il formaggio grattugiato e amalgamate bene tutto. Fate riposare in frigo per almeno mezz'ora. Stendete il panetto dello spessore di circa un cm, tagliate i biscotti con l'aiuto di uno stampino e sistemateli su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.