



Ingredienti:

- 300 gr. di farina 00 + 50 gr.
- 3 uova
- 300 gr. di burro o margarina
- 180 gr. di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 bustina di lievito
- un pizzico di sale
- nutella o crema al pistacchio
- zucchero a velo

Preparazione:

Montare il burro con lo zucchero, lo zucchero vanigliato. Aggiungere un uovo alla volta e continuare a montare.

Setacciare la farina con il sale e il lievito. Aggiungerla piano al burro montato.

Dividere a metà l'impasto, ad una parte aggiungere i 50 gr. di farina, all'altra parte aggiungere 2/3 cucchiaini di nutella o crema al pistacchio e amalgamare bene.

Prendere dei pirottini di carta tulipano e mettere un cucchiaino di impasto chiaro in metà pirottino, nell'altra metà un cucchiaino di impasto alla nutella o pistacchio.

Infornare a 180° per circa 20/25 minuti. Cospargere di zucchero a velo.