



## La nostra ricetta segreta

### I biscotti più facili del mondo

**Questa ricetta è sufficiente per 1-2 teglie e per 30-70 biscotti.  
Decidete voi stessi quanto grandi saranno i biscotti.**

#### Ingredienti:

- 100 grammi di farina a scelta
- 60 grammi di zucchero (60 grammi di eritritolo)
- 70 grammi di burro o margarina
- 30 grammi di budino al cioccolato non zuccherato in polvere
- 10 grammi di cacao per dolci
- 30 grammi di Nutella (30 grammi di crema spalmabile alle nocciole senza zucchero)

#### Preparazione:

Innanzitutto, tirate fuori dal frigorifero il burro o la margarina e lasciatelo ammorbidire leggermente. Poi mettetelo in una ciotola con tutti gli altri ingredienti e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Naturalmente, potete anche lasciare che sia il vostro robot da cucina a fare tutto il lavoro. Preriscaldare il forno a 170 gradi ventilato. Formare delle palline con i palmi delle mani, disporle su una teglia rivestita di carta da forno e appiattirle con una forchetta. Quindi infornatele per 10 minuti ed è fatta! I biscotti più semplici (e forse anche i più buoni) del mondo sono pronti.

Qualche suggerimento: se preferite, al posto della Nutella potete usare anche crema al caramello, crema al pistacchio o simili. Per quanto riguarda il budino in polvere, potete anche utilizzare quello alla vaniglia anziché quello al cioccolato. Si può anche semplicemente omettere il cacao da cucina. Se vi piacciono i biscotti "fudgy", toglieteli dal forno un minuto o due prima, se invece vi piacciono i biscotti croccanti, lasciateli in forno un po' di più.