

Triangoli alle nocciole per tutta la famiglia

Un'informata e tante facce felici. Un'unica teglia di triangoli basta per un intero party.

Ho ricevuto questa ricetta da Susanne Kieseewetter, dalla quale ho comprato i triangoli alle nocciole durante un torneo di calcio. Erano talmente deliziosi che ho voluto sapere come si preparano. A questo punto un grandioso «grazie» a Susanne!

I triangoli dolci sono perfetti se si aspettano molti ospiti. Una teglia fornisce ben 20 pezzettoni e a quasi tutti piacciono.

Pasta

- 330 g di farina bianca
- 100 g di zucchero
- 2 uova • 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 130 g di margarina o burro
- ¼ di cucchiaino di sale

Guarnizione alle noci

- 100 g di zucchero
- 200 g di burro
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 200 g di mandorle [macinate](#)
- 200 g di nocciole [macinate](#)
- 4 cucchiaini d'acqua
- Metà scorza di limone grattugiata
- 1 cucchiaino di succo di limone

Inoltre

- 8 cucchiaini di marmellata di albicocche, preferibilmente senza pezzi interi di frutta
- 200 g di cioccolato fondente
- Un pochino di burro

1. Mescolare brevemente tutti gli ingredienti e lasciarle l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora.
2. Stendere la pasta raffreddata in un quadrato (circa 30 x 30 cm) su carta da forno.
3. Riscaldare leggermente la marmellata di albicocche e stenderla uniformemente sull'impasto.
4. Sciogliere il burro per la guarnizione di noci, aggiungere gli altri ingredienti della guarnizione e mescolare bene.
5. Lasciare raffreddare un po' l'impasto e poi stenderlo uniformemente sul quadrato di pasta.
6. Cuocere il quadrato di pasta con le nocciole nel forno preriscaldato a 180 gradi con resistenza superiore/inferiore per circa 30 minuti fino a quando le noci sono diventate dorate.
7. Lasciare raffreddare leggermente il composto e tagliarlo a quadratini direttamente sul vassoio. Tagliare i quadrati in triangoli.
8. Sciogliere il cioccolato (se necessario aggiungere un po' di burro o olio di girasole in modo che il composto non sia troppo denso), immergervi gli angoli, quindi lasciare raffreddare completamente su carta da forno.

Tempo di preparazione: 1 ora e mezza inclusa la cottura