



Michele Ghisolfi
chef pasticciere cake designer

SABLE' ALLE NOCCIOLE

1000 gr. farina 180 w
150 gr. farina di nocciole
250 gr. uova intere
500 gr. burro fresco
600 gr. zucchero semolato
n.1 bacca di vaniglia

Mescolare il burro con lo zucchero, unire le uova intere, la farina di nocciole e infine la farina.