

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Apine al miele, mandorle e zafferano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO DELLA PASTA FROLLA



## INGREDIENTI

FARINA 00 350 gr  
BURRO 100 gr  
MIELE DI ACACIA 100 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
UOVA 1  
LIMONE scorza - 1  
ZAFFERANO 1 bustina

## PER LA DECORAZIONE

MANDORLE IN SCAGLIE  
CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

# PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola ed impastare rapidamente.



2 Avvolgere la palla d'impasto con della pellicola trasparente e mettere a riposare in frigorifero per circa 1 ora.



- 3 Trascorso il tempo necessario, pre-riscaldare il forno a 180°C.  
Riprendere il composto, tagliarlo in tocchetti e farne delle palline leggermente ovali delle dimensioni di una grossa biglia.



- 4 Questo sarà il corpo dell'ape. Infilare a lato 2 lamelle di mandorle per simulare le ali.



**5** Disponetele su una teglia con un foglio di carta forno ed infornare per circa 10-15 minuti.



- 6 Una volta raffreddati i biscotti, sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e, aiutandosi con un conetto di carta, disegnare le righe e la faccina dell'ape.





MAY THE FORCE BE WITH YOU!