

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al miele e cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **m. difficile**



INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

ZUCCHERO A VELO 230 gr

MIELE AL CIOCCOLATO 4 cucchiaini da
tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

BURRO MORBIDO 250 gr

UOVA piccole - 3

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete lo zucchero con le uova.



3 Con le fruste elettriche montare, unite il burro morbido e continuate a montare.



4 Unite il miele e la farina a cucchiariate.



5 Infine unite il lievito.



6 Trasferite il composto nella sacca da pasticceria con beccuccio a stella.



7 Sopra una placca da forno rivestita con carta forno formate i biscotti.





8 Infornate a 200°C per 15 minuti.

Lasciateli raffreddare nel forno.







9 Potete conservarli in una scatola di latta.

