

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al pepe

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g farina
200 g miele
50 g burro
2 tuorli
1 cucchiaio cannella
abbondante pepe
10 g lievito
1 pochino latte.

PREPARAZIONE

1 Sbattete il burro con il miele.

Unite la farina, i tuorli d'uovo ed il latte, e mescolate bene. Deve rimanere un'impasto abbastanza compatto (regolate il latte per ottenere la giusta consistenza).

Aggiungete infine il lievito e le spezie, e cuocete 15/20' a 170°.

Spingono ad abbondanti bevute di tè oppure anche di buon vino.