

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alla salsa di mele

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MELE (già pulite) - 450 gr
ACQUA 3 cucchiai da tavola
ZUCCHERO SEMOLATO 115 gr
MARGARINA 115 gr
FARINA 115 gr
LIEVITO 1/2 cucchiaino -
BICARBONATO DI SODIO 1/4 di
cucchiaino -
SALE 1 pizzico
CANNELLA 1/2 cucchiaino -
NOCI MACINATE 50 gr

PREPARAZIONE

1 Sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a pezzettini.



- 2 Cuocete le mele in acqua in una pentola coperta e con la fiamma al minimo finché sono disfatte, quindi riducete tutto in purè.





- 3 Nel frattempo mescolate margarina e zucchero fino ad ottenere una crema e aggiungete la polpa di mele raffreddata, se questa fosse troppo liquida scolatela in un colino.





- 4 Setacciate la farina, il sale , la cannella, il lievito e il bicarbonato, versate dentro il composto e mescolate bene, quindi aggiungete le noci.



5 Servendovi di un cucchiaino versate l'impasto su una teglia distanziando i cookies tra loro

e cuocete per 10 minuti a 190°C, finché sono ben dorati.

