

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti integrali al miele

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA INTEGRALE 200 gr

UOVA 1

MIELE 3 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8
cucchiaini da tavola

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Lavorate con un cucchiaino di legno il miele e l'uovo.



2 Unite la farina integrale, la vanillina e il lievito setacciati insieme.



3 E mescolare.



4 Unite anche l'olio e continuate a mescolare.



5 Trasferite il composto sulla spianatoia e impastare con le mani.



6 Imburrate e infarinate la placca da forno.

Con l'impasto formate le palline, mettetele sulla placca schiacciandole leggermente e rigandole con i rebi di una forchetta.



7 Cuocete nel forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti.

