

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti mela e cannella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **biscotti mela e cannella** sono dei **dolcetti profumati e croccanti**, che si preparano con **ingredienti semplici e genuini**. Sono **perfetti per la colazione** o per una **merenda golosa**, e si abbinano bene con una tazza di tè o di latte. I **biscotti mela e cannella hanno il sapore delicato della mela e il gusto speziato della cannella**, che li rende irresistibili, buonissimi da gustare quando si saranno raffreddati e i sapori si saranno ben assestati. Puoi conservare i biscotti mela e cannella in una scatola di latta per qualche giorno, ma sono talmente buoni che spariranno in fretta!

Segui la nostra ricetta per cucinare in casa, con le

tue mani, questi **deliziosi biscotti con la mela nell'impasto e tanta cannella aromatica.**

Stai cercando [ricette di biscotti](#)? Prova a guardare queste:

[Cookies ai pistacchi](#)

[Brutti ma buoni](#)

[Baci di dama](#)

[Canestrelli](#)

[Ovis mollis](#)

INGREDIENTI

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 150 gr

UOVA 2

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

MELE 3

CANNELLA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come cucinare la nostra ricetta dei biscotti mela e cannella: sbuccia e taglia a dadini le mele, mettile in una padella con un cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di cannella e una noce di burro, fai cuocere per 10 minuti, mescolandole spesso, quindi spegni il fuoco e falle raffreddare.
- 2** In una ciotola, amalgama il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungi le uova e mescola con una forchetta, mentre schiacci il burro per incorporarlo agli altri ingredienti.
- 3** Ora che le mele si sono raffreddate, schiacciale con i rebbi di una forchetta per ridurli in una sorta di purea grossolana. Unisci le mele all'impasto di uova, mescola. Aggiungi anche la farina e il lievito, mescola e impasta fino a che avrai ottenuto un impasto sodo e omogeneo e riponi per una mezz'ora in frigo.
- 4** Accendi il forno a 180°C, statico e aspetta che arrivi a temperatura. Prendi una teglia, ricoprila di carta forno e, aiutandoti con un cucchiaino, deposita dei mucchietti di impasto sulla carta forno, distanziali quanto basta per non farli avvicinare in cottura, tieni

presente che potrebbero allargarsi un poco mentre cuociono.

Inforna nella parte intermedia del forno preriscaldato e cuoci per circa 15 minuti.

- 5 Quando i biscotti mela e cannella saranno cotti, sfornali e, aiutandoti con una paletta, depositali su una griglia da pasticciare, in modo che perdano vapore e acquistino la tipica fragranza dei biscotti.

Quando i biscotti mela e cannella saranno raffreddati puoi spolverizzarli con una bella presa di zucchero a velo fatto passare attraverso un setaccio a maglie fini.