

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fiorentine al miele

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **5 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **6 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

BURRO 30 gr

ZUCCHERO DI CANNA 25 gr

MIELE 30 gr

FARINA 00 16 gr

SALE 1 pizzico

Le troverete in giro anche come Florentins, ma abbiamo preferito chiamarle fiorentine...in realtà ne esistono di mille varianti con frutta secca, con cioccolato...noi, invece, abbiamo provato a fare queste con semplice burro, miele, zucchero e pochissima farina.

In effetti il risultato è una cialda caramellata croccante, quasi più una caramella che un biscotto....un risultato molto interessante da reinventare per creare un dolce nuovo, magari montando questi dolcetti a strati con una crema che li separi.

PREPARAZIONE

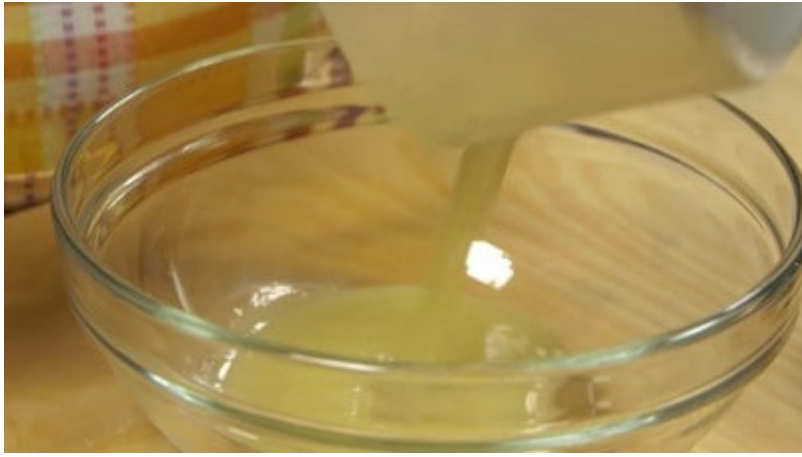
1 Scaldate il forno a 190°C in modalità ventilato.

Fondete il burro con lo zucchero ed il miele a fuoco basso.



2 Trasferite il composto in una ciotola.

Incorporate la farina ed il sale fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 3** Lavorando velocemente, fate cadere 1/2 cucchiaino di pastella in una teglia grande, foderata di carta forno, distanziando molto ciascun mucchietto dall'altro perchè s'allargheranno molto in cottura.



- 4** Infornate i biscotti fino a quando si saranno ben allargati e siano diventati ben dorati (circa 6 minuti).

Lasciate freddare sulla carta forno spostata su di una griglia.

Rimuovete delicatamente i biscotti dalla carta forno e servite.

