

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

I cavallucci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FARINA 500 gr
ZUCCHERO 200 gr
MIELE DI ACACIA 100 gr
CEDRO CANDITO 50 gr
ARANCIA CANDITA 50 gr
SEMI DI ANICE 20 gr
MANDORLE TOSTATE tritate - 100 gr
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico
NOCE MOSCATA 1 pizzico
CORIANDOLO IN POLVERE 1 pizzico
BICARBONATO DI SODIO 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 In una pentola fate fondere, a fuoco bassissimo, lo zucchero e il miele.



2 Riunite gli altri ingredienti in una ciotola capiente.



- 3 Quando il composto di zucchero e miele sarà abbastanza denso da "filare", togliete dal fuoco e versatelo nella ciotola insieme agli altri ingredienti, mescolando fino ad incorporarli bene.



- 4 Infarinate una spianatoia e versateci il composto, lo spessore deve essere almeno di 2 centimetri.



- 5 Lasciate raffreddare per 5 minuti poi modellate dei biscotti tondi che infornerete a 180°C per circa 20 minuti.

