

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pierniki (biscotti di miele)

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 tazze di farina
1 tazza di latticello o yogurt
2-3 uova
8-10 cucchiari di zucchero
semi di papavero
burro
sale

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la farina ed incorporate le uova, aggiungete lo zucchero, il sale, i semi di papavero lavati, il burro lavorato a crema ed impastate aggiungendo gradualmente il latticello, quindi mettete da parte per 20-30 minuti.
Stendete l'impasto in una sfoglia spessa 1-1,5cm, tagliate dei dischi e tagliateli a metà.
Cuocete i biscotti in forno in una teglia imburrata.

Versate del miele sopra i biscotti o spolverizzateli con dello zucchero e semi di papavero.
Il latticello può essere sostituito da latte o yogurt.

Dolce tradizionale

NOTE