

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al miele

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **25 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **18 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + *10 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*



INGREDIENTI PER CUCINARE I

BISCOTTI AL MIELE

FARINA 00 100 gr

FARINA DI MANDORLE 100 gr

BURRO 100 gr

MIELE 35 gr

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

I biscotti al miele e zenzero sono una combinazione perfetta di dolcezza e spezie. Realizzati con farina 00, farina di mandorle e burro, questi biscotti sono deliziosi e aromatici, perfetti per ogni occasione.

COME SI FANNO I BISCOTTI AL MIELE

1 Per preparare in casa i biscotti al miele, ti consiglio di fare l'impasto in un mixer da cucina,

in questo modo l'impasto non si scaldereà troppo con il calore delle mani. Se non possiedi un mixer o un robot da cucina, puoi procedere a mano, ma ricordati di mettere spesso le mani sotto acqua corrente fredda per non incorrere nel problema di cui sopra.

Taglia a pezzi il burro ben freddo di frigorifero e mettilo nel boccale del mixer, aggiungi anche la farina. Aziona l'elettrodomestico e trita fino a creare una sorta di impasto sabbioso e grossolano.



2 Trasferisci il composto in una ciotola e aggiungi anche la farina di mandorle e il miele.



- 3 Finisci con un pizzico di zenzero in polvere, lavora l'impasto con le mani e riponilo in frigorifero per 10 minuti, a rassodare.



- 4 Trascorsi circa 10 minuti, rivesti una teglia con carta forno, forma delle palline d'impasto abbastanza piccole (un po' più grandi delle nocciole) e riponile sulla teglia. Cuoci i biscotti in forno statico preriscaldato a 180°C per 18 minuti circa, riponendo la teglia nella parte centrale del forno. Quando sono cotti, estrai i biscotti al miele dal forno e lasciali raffreddare completamente prima di toccarli (da caldi sono molto morbidi).

Gusta subito i biscotti, oppure conservali in un contenitore ermetico, si manterranno fragranti anche per 7-10 giorni.



BISCOTTI AL MIELE E ZENZERO: UN DOLCE AROMATICO CON FARINA

I biscotti al miele e zenzero sono dolcetti friabili e aromatici, ideali per accompagnare il tè, il caffè o per una sfiziosa pausa pomeridiana. Preparati con un impasto a base di farina 00, farina di mandorle, burro e miele, questi biscotti hanno una consistenza delicata e un sapore ricco e avvolgente. L'aggiunta di zenzero conferisce un tocco speziato e leggermente piccante, bilanciato perfettamente dalla dolcezza naturale del miele. La combinazione di farina di mandorle e burro rende questi biscotti particolarmente friabili, sciogliendosi in bocca ad ogni morso.

COME CONSERVARE I BISCOTTI AL MIELE

I biscotti al miele e zenzero possono essere conservati in una scatola di latta o in un contenitore ermetico per circa una settimana, mantenendo la loro freschezza e fragranza. Se desideri conservarli più a lungo, puoi congelare l'impasto crudo e cuocerli all'occorrenza. In alternativa, puoi congelare i biscotti già cotti e scongelarli a temperatura ambiente quando ne hai bisogno, mantenendo intatto il loro sapore e la loro consistenza friabile.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanzano ingredienti come farina di mandorle o miele, puoi utilizzarli in altre preparazioni dolci. La farina di mandorle può essere impiegata per preparare [torte](#) o [crostate](#), mentre il miele può essere usato per dolcificare bevande, salse o altri [dessert](#). Se ti avanzano dei biscotti al miele e zenzero, puoi sbriciolarli per creare una base croccante per [cheesecake](#) o utilizzarli come guarnizione per uno yogurt o una mousse.