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*

La **ricetta di oggi** è un dolce **classico intramontabile della cucina delle nonne**: i **biscotti al miele** con un **tocco speziato di zenzero**. **Semplici e buoni**, i biscotti al miele, sono perfetti per accompagnare una tazza di tè caldo nelle fredde giornate invernali o da gustare in qualsiasi momento dell'anno per **concedersi un dolce momento di piacere**.
Gli ingredienti di questa ricetta sono semplici e genuini, i quali, uniti insieme creano un'armonia di sapori che ti conquisterà al primo morso.

I biscotti al miele si cucinano con un procedimento molto semplice, potresti persino farli cucinare ad

un bambino! Il profumo che si diffonderà nella tua cucina sarà semplicemente irresistibile, e non potrai fare a meno di assaggiare uno di questi biscotti appena sfornati, anche se il massimo della bontà la potrai assaporare una volta che i biscotti al miele si saranno raffreddati.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare con le tue mani dei deliziosi biscotti al miele, puoi anche cucinarne in quantità, visto che una volta raffreddati **si mantengono per almeno 2 settimane in una biscottiera di latta**.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

Torta di ricotta al miele e mandorle
Biscotti integrai al miele
Biscotti ripieni di mele
Canestrelli
Biscotti semplici di frolla

INGREDIENTI

FARINA 00 100 gr

FARINA DI MANDORLE 100 gr

BURRO 100 gr

MIELE 35 gr

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

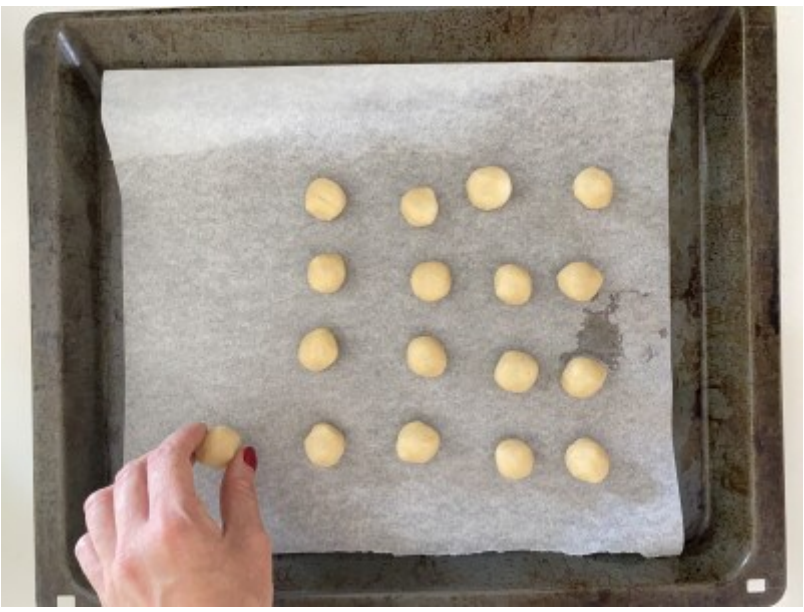
PREPARAZIONE

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 scalderà 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.