

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apine al miele, mandorle e zafferano

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO DELLA PASTA FROLLA



INGREDIENTI

FARINA 00 350 gr

BURRO 100 gr

MIELE DI ACACIA 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

LIMONE scorza - 1

ZAFFERANO 1 bustina

PER LA DECORAZIONE

MANDORLE IN SCAGLIE

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola ed impastare rapidamente.



- 2 Avvolgere la palla d'impasto con della pellicola trasparente e mettere a riposare in frigorifero per circa 1 ora.



- 3 Trascorso il tempo necessario, pre-riscaldare il forno a 180°C.
Riprendere il composto, tagliarlo in tocchetti e farne delle palline leggermente ovali delle dimensioni di una grossa biglia.



- 4 Questo sarà il corpo dell'ape. Infilare a lato 2 lamelle di mandorle per simulare le ali.



5 Disponetele su una teglia con un foglio di carta forno ed infornare per circa 10-15 minuti.



- 6 Una volta raffreddati i biscotti, sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e, aiutandosi con un conetto di carta, disegnare le righe e la faccina dell'ape.





MAY THE FORCE BE WITH YOU!