

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti al miele

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ucraina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

- ½ tazza di miele
- ½ tazza di zucchero
- 2 uova
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 3 tazze di farina
- 1 cucchiaino di lievito
- ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di cannella
- ½ cucchiaino di zenzero
- ½ cucchiaino di noce moscata
- ¼ cucchiaino di chiodi di garofano
- 1 bianco d'uovo sbattuto
- 48 mandorle tagliate a metà (circa).

## PREPARAZIONE

**1** Miscelare il miele e lo zucchero in una ciotola, mescolare bene. Incorporare sbattendo le uova e l'estratto di vaniglia. Amalgamare la farina, il lievito, il sale e le spezie. Versare nel preparato di miele. Impastare a mano, l'impasto dovrebbe risultare sodo. Fare una palla con l'impasto. Avvolgerla in una pellicola di plastica. Lasciar riposare per 2 ore. Stendere l'impasto su di un piano infarinato con uno spessore di 0.5 cm. Tagliare in dischi da 6.5cm o altre forme. Spennellare la superficie di ciascun biscotto con l'uovo bianco. Schiacciare una mandorla nel centro. Mettere i biscotti su di un foglio di carta da forno unto. Infornare a 190°C per 8/10 minuti.

Far raffreddare sulla griglia. Metterli in una borsa di plastica per 8/10 giorni per farli diventare più pastosi.