

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alla mela verde

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **17 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 300 g di farina
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/4 cucchiaino di sale
- 125 g di burro ammorbidito
- 100 g di zucchero semolato
- 50 g di zucchero di canna scuro
- 1 uovo
- 250 g di succo di mela
- 1 mela adatta alla cottura (Granny Smith)
sbucciata e tritata finemente
- 100 g di noci tritate finemente.

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 170°C e imburrate tre teglie da forno.

Miscelate la farina, il lievito in polvere, il bicarbonato, la cannella ed il sale in una ciotola.

Sbattete il burro ed i due tipi di zucchero in una ciotola aiutandovi con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto cremoso.

Aggiungete l'uovo, il succo di mela e sbattete ancora fino a che gli ingredienti siano amalgamati.

Unite il composto agli ingredienti secchi, aggiungete la mela e le noci.

Distribuite il composto a cucchiainate nella teglia, distanziando ciascun mucchietto di 5 cm dall'altro.

Informate fino a leggera doratura dei bordi dei biscotti, circa 15-20 minuti, quindi trasferiteli su di una griglia a raffreddare.

NOTE