

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti alla salsa di mele

di: *ablasor*

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

MELE (già pulite) - 450 gr  
ACQUA 3 cucchiaini da tavola  
ZUCCHERO SEMOLATO 115 gr  
MARGARINA 115 gr  
FARINA 115 gr  
LIEVITO 1/2 cucchiaino -  
BICARBONATO DI SODIO 1/4 di  
cucchiaino -  
SALE 1 pizzico  
CANNELLA 1/2 cucchiaino -  
NOCI MACINATE 50 gr

### PREPARAZIONE

1 Sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a pezzettini.



2 Cuocete le mele in acqua in una pentola coperta e con la fiamma al minimo finché sono disfatte, quindi riducete tutto in purè.





- 3 Nel frattempo mescolate margarina e zucchero fino ad ottenere una crema e aggiungete la polpa di mele raffreddata, se questa fosse troppo liquida scolatela in un colino.





- 4 Setacciate la farina, il sale, la cannella, il lievito e il bicarbonato, versate dentro il composto e mescolate bene, quindi aggiungete le noci.



5 Servendovi di un cucchiaino versate l'impasto su una teglia distanziando i cookies tra loro

e cuocete per 10 minuti a 190°C, finché sono ben dorati.

