

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti integrali al miele

di: *dormiglia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

FARINA INTEGRALE 200 gr

UOVA 1

MIELE 3 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8  
cucchiaini da tavola

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

### PREPARAZIONE

**1** Lavorate con un cucchiaino di legno il miele e l'uovo.



2 Unite la farina integrale, la vanillina e il lievito setacciati insieme.



3 E mescolare.



4 Unite anche l'olio e continuate a mescolare.



5 Trasferite il composto sulla spianatoia e impastare con le mani.



**6** Imburrate e infarinate la placca da forno.

Con l'impasto formate le palline, mettetele sulla placca schiacciandole leggermente e rigandole con i rebi di una forchetta.



**7** Cuocete nel forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti.

