

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti mela e cannella

di: *simomagi*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Biscotti mela e cannella, il loro profumo pervaderà la vostra casa e non potrete più farne a meno!

## INGREDIENTI

FARINA 400 gr

BURRO 70 gr

ZUCCHERO 170 gr

MELE 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

CANNELLA 1 cucchiaino da tè

UOVA 2

## PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare e tagliare a dadini le mele, metterle in una padella con un cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di cannella e una noce di burro, far cuocere per 10 minuti, quindi farle raffreddare.



2 Amalgamare il burro con lo zucchero.



3 Aggiungere le uova.



4 Unire poi le mele e la farina setacciata con il lievito. L'impasto deve essere morbido.



5 Ricoprire la placca del forno con la carta forno e adagiarvi sopra dei mucchietti di composto.



6 Infornare a 180°C per 15 minuti.



7 Una volta cotti spolverizzare con lo zucchero a velo.