

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fiorentine al miele

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *5 pezzi* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *6 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Le troverete in giro anche come Florentins, ma abbiamo preferito chiamarle fiorentine...in realtà ne esistono di mille varianti con frutta secca, con cioccolato...noi, invece, abbiamo provato a fare queste con semplice burro, miele, zucchero e pochissima farina.

In effetti il risultato è una cialda caramellata croccante, quasi più una caramella che un biscotto....un risultato molto interessante da reinventare per creare un dolce nuovo, magari montando questi dolcetti a strati con una crema che li separi.

INGREDIENTI

BURRO 30 gr

ZUCCHERO DI CANNA 25 gr

MIELE 30 gr

FARINA 00 16 gr

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Scaldare il forno a 190°C in modalità ventilato.

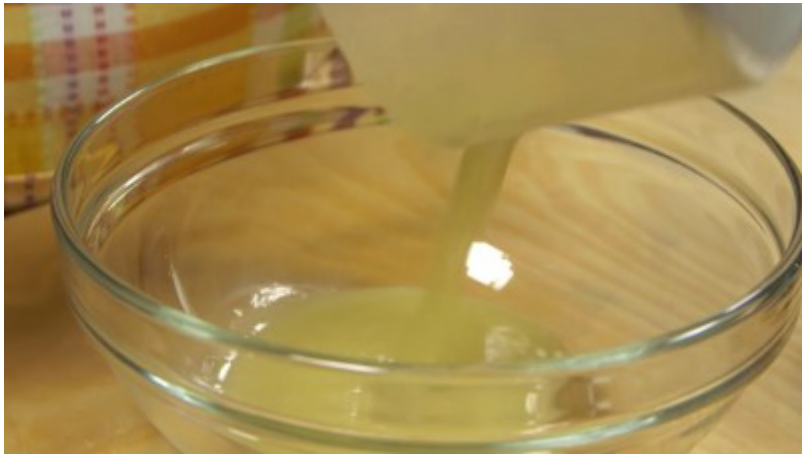
Fondete il burro con lo zucchero ed il miele a fuoco basso.





2 Trasferite il composto in una ciotola.

Incorporate la farina ed il sale fino ad ottenere un composto omogeneo.



3 Lavorando velocemente, fate cadere 1/2 cucchiaino di pastella in una teglia grande, foderata di carta forno, distanziando molto ciascun mucchietto dall'altro perchè s'allargheranno molto in cottura.



- 4 Infornate i biscotti fino a quando si saranno ben allargati e siano diventati ben dorati (circa 6 minuti).

Lasciate freddare sulla carta forno spostata su di una griglia.

Rimuovete delicatamente i biscotti dalla carta forno e servite.

