

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

I cavallucci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

FARINA 500 gr
ZUCCHERO 200 gr
MIELE DI ACACIA 100 gr
CEDRO CANDITO 50 gr
ARANCIA CANDITA 50 gr
SEMI DI ANICE 20 gr
MANDORLE TOSTATE tritate - 100 gr
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico
NOCE MOSCATA 1 pizzico
CORIANDOLO IN POLVERE 1 pizzico
BICARBONATO DI SODIO 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 In una pentola fate fondere, a fuoco bassissimo, lo zucchero e il miele.



2 Riunite gli altri ingredienti in una ciotola capiente.





- 3 Quando il composto di zucchero e miele sarà abbastanza denso da "filare", togliete dal fuoco e versatelo nella ciotola insieme agli altri ingredienti, mescolando fino ad incorporarli bene.



- 4 Infarinate una spianatoia e versateci il composto, lo spessore deve essere almeno di 2 centimetri.



5 Lasciate raffreddare per 5 minuti poi modellate dei biscotti tondi che infornerete a 180°C per circa 20 minuti.

