

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

The original honey maid graham

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 00 375 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

tagliato a cubetti - 100 gr

LATTE 75 gr

BICARBONATO DI SODIO 5 gr

SALE piccola - 1 presa

ZUCCHERO DI CANNA 175 gr

MIELE MILLEFIORI LIQUIDO 100 gr

VANILLINA 1 bustina

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da
tavola

ZUCCHERO BIANCO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE



2 Nel mixer mettete la farina, lo zucchero di canna, il bicarbonato, il sale ed il burro.



3 Avviare il mixer facendo un pausa ogni 15 secondi, dovrete ottenere un composto granulare.



- 4 Aggiungere il latte, il miele, e la vanillina, riavviare il mixer e mescolare finchè il composto non risulti omogeneo.



- 5 Lasciate riposare in frigo 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente.



6 Nel frattempo scaldate il forno a 180°C e preparate il piano di lavoro con un pò di farina (la pasta è piuttosto appiccicosa).

Prendete una ciotola e miscelate la cannella con lo zucchero bianco e mettetela da parte.

Dividete la pasta in due parti uguali.

Prendere la prima parte e formate un rettangolo della dimensione di un foglio A4, in ogni caso fate in modo che lo spessore non superi i 2-3 millimetri altrimenti in forno lievitano troppo.



- 7 Tagliate dei rettangoli di forma uguale aiutandovi con una rotella per tagliare la pasta in eccesso.



- 8 Forate tutta la superficie dei rettangoli.



- 9 Trasferite in una placca foderata di carta forno e cospargete con la miscela di zucchero e cannella.

Infornate per 15 minuti a 180°C.

