

Biscottini al miele

Ingredienti

500 gr. di farina
150 gr. di zucchero
150 gr. di miele
50 gr. di olio di semi di mais
50 gr. di mandorle (con la pellicina e tagliate a metà)
50 gr. di caffè
1 uovo
1 bustina di lievito per dolci

Esecuzione

Amalgamare gli ingredienti come da routine (le mandorle alla fine).
Fare con il composto cinque filoncini e dopo averli spennellati con un po' d'acqua infornare a 180 gradi .
Tempo di cottura 25 minuti circa.
Dopo averli sfornati tagliarli (tipo cantuccini) e rimetterli nel forno per una decina di minuti.

I biscotti sono pronti per essere gustati con un buon vino liquoroso

Provare...per...credere.



