

BISCOTTI SEMI INTEGRALI AL MIELE SPEZIE E MANDORLE

Questi **biscotti semi integrali al miele spezie e mandorle** rappresentano una mia rivisitazione dei classici gingerbread. Sono davvero molto buoni, al gusto cannella leggermente piccanti e belli croccanti. Con il tè del pomeriggio sono l'ideale. Lo zucchero di canna in superficie gli dona un piacevole effetto "brinato" ma potete ometterlo o decorarli con un'apposita glassa di zucchero.



**BISCOTTI SEMI INTEGRALI AL MIELE
SPEZIE E MANDORLE**



- 220 g di farina tipo2
- 90 g di burro
- 65 g di miele
- 40 g di zucchero di canna
- 40 g di mandorle con la buccia
- 15 g di zenzero candito
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 1 uovo

1. In un mixer frullate lo zenzero candito con due cucchiaini di farina presi dal totale. Frullate bene poi unite le mandorle e riducetele in granello, non troppo fini.
2. Unite assieme tutti gli ingredienti rimasti, il burro morbido e lavorate fino ad amalgamarli bene.
3. Formate un panetto che sarà piuttosto morbido e avvolgetelo nella pellicola per alimenti. Fate riposare 60 minuti in frigorifero.
4. Riprendete l'impasto, spolverizzate un tagliere con poca farina e stendete la pasta sottile.
5. Stendete due cucchiaini di zucchero di canna distribuendolo uniformemente e passate delicatamente il mattarello sulla pasta in modo da fissarlo.
6. Tagliate i biscotti con gli appositi stampini e disponeteli su una teglia coperta con carta forno.
7. Cuocete i biscotti a 180°C per 10-11 minuti o fino a leggera doratura.
8. Fate raffreddare su una gratella e conservateli in una scatola di latta.










Lambiao di Venere

