

CANNAMELA

Biscotti al farro, noci e curcuma



Ingredienti

- 250 g farina integrale di farro
- 100 g noci tritate grossolanamente
- 100 g burro
- 100 g zucchero integrale di canna
- 1 uovo
- 1 cucchiaino abbondante curcuma Cannamela
- 1 pizzico lievito
- 1 pizzico sale
- 2 cucchiai acqua ghiacciata
- qb zucchero di canna per decorare



Porzioni
10 persone



Portata
Dolce



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
271*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Mescolare la farina con la curcuma macinata CANNAMELA, lo zucchero, il lievito e il sale.
- 2 Completare con le noci.
- 3 Intridere le masse secche con il burro e compattarle con l'uovo e l'acqua.
- 4 Formare un cilindro del Ø di 6 cm circa, avvolgerlo nella carta alluminio e porre in frigorifero per 2-3 ore. Eliminare la protezione e tagliare il cilindro a rondelle di 3-4 mm di spessore.
- 5 Disporre i biscotti su più placche protette con carta-forno e infornare a 180° per 17-18 min. Sfnare e trasferire i biscotti sulla gratella a raffreddare.