

# CANNAMELA

## Biscotti al papavero



### Ingredienti

- 75g mandorle tritate finemente
- 250g farina
- 75g zucchero a velo
- 90g burro
- 1 tuorlo
- 6 cucchiari latte freddo
- 1/2 cucchiaino lievito
- 1 pizzico sale
- Ingredienti per pennellare:
- 1 albume
- Ingredienti per decorare:
- 4 cucchiaini Semi di papavero Serie Oro CANNAMELA



Porzioni  
10 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
40 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
235\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Biscotti: impastate velocemente tutti gli ingredienti.
- 2** Formate un panetto, proteggerlo con pellicola e ponetelo in frigorifero per 40 minuti.
- 3** Trascorso tale tempo, con le mani formate dei filoncini grossi come un dito e tagliateli lunghi circa 9/10 cm (del peso di 15/20 g). Modellate le estremità affusolandole.
- 4** Piegate i biscotti a ferro di cavallo.
- 5** Pennellate i biscotti con l'albume.
- 6** Intingete le estremità dei biscotti nei semi di papavero Serie Oro CANNAMELA.
- 7** Disponeteli su una placca foderata con carta da forno e cuoceteli a 180° per 12/13 minuti.
- 8** Quando saranno cotti, sformateli e lasciateli raffreddare sulla gratella.