

# CANNAMELA

## Biscotti speziati



### Ingredienti

● Ingredienti biscotti:

- 50g miele
- 300g burro
- 2 tuorli d'uovo
- 600g farina
- 1 cucchiaino raso chiodi di garofano  
CANNAMELA
- 3 pizzichi Cannella macinata Serie Oro  
CANNAMELA
- 1 limone
- 1 pizzico sale

● Ingredienti per decorare:

- 1 albume
- zucchero in granella, zucchero semolato



Porzioni  
10 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
60 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
582\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Biscotti: lavorate a crema il burro e lo zucchero, quindi aggiungete i tuorli e il miele.
- 2** Incorporate lentamente la farina e il sale.
- 3** Insaporite l'impasto dei biscotti con i chiodi di garofano macinati Serie Oro CANNAMELA.
- 4** Aggiungete anche la cannella macinata Serie Oro CANNAMELA e lavorate fino a ottenere un impasto consistente.
- 5** Completate con la scorza del limone grattugiata.
- 6** Lavorate con le mani, formate un panetto che avvolgerete nella pellicola per alimenti e lascerete in frigorifero per un'ora.
- 7** Trascorso questo tempo, cospargete la spianatoia di farina e stendete la pasta allo spessore di 8 mm.
- 8** Con un tagliapasta a fiore di diametro 9 cm incidete i biscotti.
- 9** Pennellateli in superficie con l'albume e cospargete la metà di ciascun biscotto con zucchero in granella e l'altra metà con zucchero semolato.
- 10** Cuocete i biscotti in forno a 175° per 12/15 minuti.