Ricetta: **Biscotti al miele**

Author: WWW.MISYA.INFO

Ed ecco a voi la prima infornata di biscotti di Natale... i biscotti al miele! L'altra sera presa dall'euforia degli addobbi di Natale ho preparato questi biscotti al mio amore con uno degli ingredienti che adoro di più.. il miele! Questi biscotti al miele sono veloci da fare, sono molto friabili e profumati, potete decorarli con una ghiaccia oppure semplicemente con lo zucchero a velo. Un bacio a tutti e buon week end :)

Ingredienti per 20 biscotti:
- 270 gr di farina
- 100 gr di zucchero a velo
- 80 gr di burro
- 1 uovo
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 2 cucchiai di miele
- zucchero a velo per spolverizzare i biscotti

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 10 min
Tempo totale: 30 min + 1 ora di riposo dell'impasto

Procedimento per preparare i biscotti al miele
In una ciotola abbastanza capiente mescolate la farina, lo zucchero a velo, la vanillina, il lievito, l'uovo e il burro ammorbidito a tocchetti.

Iniziare a lavorare gli ingredienti con la punta delle dita fino a formare un composto granuloso. Aggiungere 2 cucchiai di miele e lavorare l'impasto fino a formare un panetto omogeneo.

Ponete l'impasto a riposare in frigorifero per 30 minuti.

Riprendete il panetto, e su una spianatoia infarinata stendete uno strato di pasta dello spessore di 3-4mm circa e ritagliate i biscotti con un tagliapasta della forma desiderata.

Disponete i biscotti al miele su una teglia ricoperta di carta di forno.

Infornate i biscotti al miele a 180° e cuocete per 10/12 minuti.

Lasciate raffreddare i biscotti quindi spolverizzarli con lo zucchero a velo o ricopriteli con una ghiaccia reale e servite.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO