

Ricetta: **Biscotti miele e uvetta**

Author: WWW.MISYA.INFO

Buongiorno a tutti, manca meno di un mese al natale e io già sono in piena vena di biscotti ed ogni volta che ne preparo qualcuno di nuovo, mi immagino come Sara' bello tra qualche anno pasticciare insieme alla mia piccolina a cui darò la possibilità di mettere 'le mani in pasta' quanto prima sperando che le piaccia :) Ho realizzato questi biscotti al miele e uvetta eliminando completamente lo zucchero e ho utilizzato un miele biologico di ottima qualità ottenendo dei biscottini davvero deliziosi. Il lunedì per chi lavora e' un giorno pesante e con questi biscotti al miele e uvetta spero di addolcirvi la giornata, un bacio a tutti e buon inizio settimana.

Ingredienti per 20 biscotti:

- 300 gr di farina
- 120 gr di burro
- 1 uovo
- 100 gr di miele
- 100 gr di uvetta
- 1 tazzina di liquore contreau
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Tempo di preparazione: 25 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare i biscotti al miele e uvetta

Far ammorbidite l'uvetta nel Contreau per circa 20 minuti

Lavorare a crema il burro ammorbidito, aggiungere quindi l'uovo battuto e il miele

Mescolate fino ad ottenere una crema quindi aggiungete la farina e il lievito e e lavorate fino ad ottenere un panetto morbido

Strizzate l'uvetta e aggiungetela all'impasto

Con l'impasto ottenuto, ricavate delle palline d'impasto che andrete a posizionare su una teglia ricoperta di carta forni avendo cura di distanziare le palline le une dalle altre

Cuocete i biscotti senza zucchero a 170 gradi per 15 minuti

Lasciate intiepidire prima di sollevare dalla teglia e servire