

BISCOTTI AL MIELE

Ingredienti

250 g farina
125 g burro
2 cucchiaini di panna
2 cucchiaini di miele
 sale

Preparazione

Setacciare la farina con un pizzico di sale, incorporare il burro fino ad ottenere un composto granuloso.

Incorporare la panna e il miele fino a formare una pasta dura.

Avvolgere la pasta nella pellicola trasparente e lasciarla riposare per 30 minuti in frigo.

Scaldare il forno a 150°.

Stendere la pasta con uno spessore di 3 mm e ritagliare delle forme di 5 cm di diametro.

Disporre i biscotti sulle piastre a 5 cm di distanza uno dall'altro.

Farli cuocere per 15-20 minuti a 150° o fino a quando saranno dorati.