

MADDALENE AL MIELE

Ingredienti:

- 2 uova,
- 120 g farina,
- 120 g miele,
- 1 Bustina di vaniglina,
- 60 g burro.

Sbattere i tuorli con il miele, unire 40 gr di burro fuso, la vaniglina e la farina.

Mescolare bene e unire gli albumi a neve ben ferma. Versare il composto in stampini da maddalena imburrati e cuocere in forno caldo a 160 gradi per 25 minuti, fino a quando i dolcetti saranno ben dorati.