

BISCOTTI AL MIELE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina 0
- 100 g di burro
- 100 g di miele d'acacia
- 100 g di zucchero di canna
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di latte

Setacciare la farina in una grande ciotola, unirvi il burro ammorbidito e tutti gli altri ingredienti.

Lavorare il composto fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.

Stendere la pasta in una sfoglia di 1/2 cm di altezza e ricavarne dei biscotti con le apposite formine.

Disporli in una teglia foderata di carta da forno e infornare a 200 gradi per circa 15 minuti