

DOLCETTI DI MANDORLE AL MIELE

Ingredienti per 4 persone:

50 g di farina,
300 g di miele,
150 g di gherigli di noce,
150 g di mandorle pelate,
150 g di uvetta,
1 limone non trattato,
3 chiodi di garofano,
1 cucchiaino di cannella in polvere,
1 cucchiaio di zucchero a velo,
20 foglie di limone.

Fate rinvenire l'uvetta per 15 minuti in una grande ciotola piena di acqua, sciacquatela, scolatela e strizzatela.

Riscaldare il forno a 200 °C e fatevi tostare per 5 minuti le noci e le mandorle quindi, con la lama di un largo coltello, spezzettatele senza tritarle.

Scaldare leggermente il miele, grattugiate la scorza di limone, pestate i chiodi di garofano e trasferite tutto in una ciotola insieme alle noci, le mandorle, l'uvetta e la cannella. Impastate il composto insieme alla farina fino a quando diventa ben omogeneo, anche se granuloso.

Stendetelo con il matterello dello spessore di 2 cm e tagliatelo a quadrati, rettangoli e triangoli.

Foderate una teglia a bordi bassi con un foglio di carta forno, sistematevi le foglie di limone, dopo averle lavate e asciugate, e adagiatevi i dolcetti.

Fate cuocere per 15 minuti in forno a 180 °C, sfornate e spolverizzate di zucchero a velo.