

Mix per biscotti speziati

www.blogthatsamore.it

Versa il mix nel frullatore. Aggiungi 80 g di burro freddo a cubetti e 50 g di miele: frulla fino ad ottenere un composto sabbioso. Aggiungi 1 uovo piccolo e impasta. Forma un panetto, avvolgilo nella pellicola alimentare e lascia riposare in frigo per un paio d'ore. Con il mattarello stendi l'impasto sulla spianatoia infarinata su uno spessore di 5 mm. Ritaglia i biscotti, mettili sulla teglia con carta forno e cuoci nel forno caldo a 170°C per circa 15 minuti.

Ingredienti: farina 00, zucchero di canna, lievito per dolci, bicarbonato, cannella, coriandolo, zenzero, anice, chiodi di garofano, noce moscata, pepe, cardamomo, sale.
Da consumarsi entro il

Mix per biscotti speziati

www.blogthatsamore.it

Versa il mix nel frullatore. Aggiungi 80 g di burro freddo a cubetti e 50 g di miele: frulla fino ad ottenere un composto sabbioso. Aggiungi 1 uovo piccolo e impasta. Forma un panetto, avvolgilo nella pellicola alimentare e lascia riposare in frigo per un paio d'ore. Con il mattarello stendi l'impasto sulla spianatoia infarinata su uno spessore di 5 mm. Ritaglia i biscotti, mettili sulla teglia con carta forno e cuoci nel forno caldo a 170°C per circa 15 minuti.

Ingredienti: farina 00, zucchero di canna, lievito per dolci, bicarbonato, cannella, coriandolo, zenzero, anice, chiodi di garofano, noce moscata, pepe, cardamomo, sale.
Da consumarsi entro il

Mix per biscotti speziati

www.blogthatsamore.it

Versa il mix nel frullatore. Aggiungi 80 g di burro freddo a cubetti e 50 g di miele: frulla fino ad ottenere un composto sabbioso. Aggiungi 1 uovo piccolo e impasta. Forma un panetto, avvolgilo nella pellicola alimentare e lascia riposare in frigo per un paio d'ore. Con il mattarello stendi l'impasto sulla spianatoia infarinata su uno spessore di 5 mm. Ritaglia i biscotti, mettili sulla teglia con carta forno e cuoci nel forno caldo a 170°C per circa 15 minuti.

Ingredienti: farina 00, zucchero di canna, lievito per dolci, bicarbonato, cannella, coriandolo, zenzero, anice, chiodi di garofano, noce moscata, pepe, cardamomo, sale.
Da consumarsi entro il

Per la data di scadenza, indicate quella dell'ingrediente che scade prima.