



Microonde: Biscotti di mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolci - microonde - miele

Ingredienti

80 grammi di burro
200 grammi di farina
1 bicchierino di latte
80 grammi di miele
50 grammi di mandorle
40 grammi di zucchero
1 bustina di lievito

Preparazione

In una ciotola, amalgamare il burro con lo zucchero, unire il miele, l'acqua, quindi la farina ed il lievito (precedentemente stemperato in un bicchierino di latte. Lasciar lievitare il composto per circa 60 minuti. Stendere la pasta e ritagliare dei biscotti, dandogli la forma che preferite. Spolverare ogni biscotto con le mandorle tritate, frendendo sulla superficie per farle aderire bene. Cuocerli al microonde per 5 minuti a 750 Watt di potenza. Evitare di sovrapporli, quindi cuocerli in più tornate. Ottimi se serviti con la crema allo zabaione cotta sempre al microonde.

eCucinando.it