



Susumelle - [Visualizza sul sito di mimma](#)

Calabria - dolce tipico - miele - cioccolato

Ingredienti:

g 500 farina

g 200 zucchero

g 200 burro o strutto

g 200 miele

1/2 bustina di cacao (io ho messo un cucchiaino di cacao amaro)

una bustina di vanillina

una bustina di lievito per dolci

una bustina di cannella

una bustina di chiodi di garofano

1/2 bicchiere d'acqua

frutta candita e mandorle a pezzetti a piacere.

Per la colata:

g 125 cioccolato fondente

g 50 burro

Impastare tutti gli ingredienti; verrà un'impasto particolarmente molle quindi è consigliabile tenere un paio d'ore in frigo in modo che si possano formare degli ovali. Infornare per 15/20' a 150°



Quando i biscotti saranno raffreddati fare la copertura di cioccolato.



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it