

#MYCORTINA

# LE NATALIZIE

Un Natale speziato



# *Ingredienti*

---

CIRCA 40 BISCOTTI

300 g farina di segale

100 g farina di farro integrale

40 g farina tipo 00

70 g farina di mandorle

180 g zucchero

1 cucchiaino bicarbonato



## *Ingredienti*

---

1 cucchiaino cannella

1/2 cucchiaino chiodi di garofano macinati

1 pizzico noce moscata

buccia di 1 limone grattugiata

3 uova

3 cucchiaini colmi di miele



## Preparazione

---

Unite in una ciotola le farine, lo zucchero, il bicarbonato, le spezie, la buccia del limone e mischiate a fondo.

Aggiungete le uova ed il miele, e quando il tutto comincia ad amalgamarsi spostatevi su una spianatoia e iniziate ad impastare.

Quando l'impasto è compatto ed omogeneo, formate una palla, avvolgetela con la pellicola e fate riposare in frigorifero per almeno 8 ore.

Stendete l'impasto con uno spessore di circa 5 mm, ritagliate con stampini a piacere e stendete (un po' distanziati) su una teglia foderata con carta da forno.

Infornate a 175 gradi per circa 10 minuti, o finché sono dorati, ma ancora leggermente morbidi. Sfornate e fate raffreddare su una griglia.

# Preparazione

.....

Potete lasciarli al naturale, intingerli nel cioccolato fuso oppure accoppiarli e nel mezzo metterci un cucchiaino di confettura (lamponi, mirtilli rossi, o quella che più vi piace).

Durano fino ad un mese in una scatola di latta.

*Ricetta e immagini di  
[www.onecakeinamillion.com](http://www.onecakeinamillion.com)*

