

BISCOTTI AL PEPE

Ingredienti:

- 300 g di farina,
- 200 g di miele,
- 50 g di burro,
- 2 tuorli,
- 1 cucchiaio di cannella,
- abbondante pepe,
- 10 g di lievito,
- un po' di latte.

Sbattete il burro con il miele.

Unite la farina, i tuorli d'uovo ed il latte, e mescolate bene.

Deve rimanere un impasto abbastanza compatto (regolate il latte per ottenere la giusta consistenza).

Aggiungete infine il lievito e le spezie, e cuocete 15/20' a 170°C.