

## BISCOTTI AL MIELE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina semintegrale di frumento tipo 2
- 2 cucchiaini di spezie in polvere (cannella, vaniglia, cumino, chiodi di garofano, noce moscata)
- 1 pizzico di sale
- 500 g di miele
- 50 g di burro
- 25 g di lievito di birra fresco
- burro per ungere la piastra del forno

Mescolate alla farina le spezie e il sale.

In un pentolino riscaldate il miele a bagnomaria e quindi aggiungetevi il burro, tenendo ben mescolato con un cucchiaio di legno.

Poi versate il tutto sulla farina, aggiungetevi un poco d'acqua tiepida nella quale sia stato sciolto il lievito di birra e impastate accuratamente, sino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Spianate sul piano da lavoro e ritagliate poi i biscotti con degli stampini, affidandovi al vostro estro.

Infine disponete i biscotti sulla piastra del forno imburata e cuocete per un quarto d'ora in forno preriscaldato a media temperatura.