

BISCOTTI AL CARMELLO

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
300 g	Farina
180 g	Burro
70 g	Zucchero
50 g	Mandorle sgusciate
2	Tuorli
1 bustina	Vaniglia
200 g	Acqua (per il caramello)
200 g	Zucchero (per il caramello)
100 g	Miele (per il caramello)

PREPARAZIONE:

Tritate le mandorle fino a ridurle in polvere. Unitele alla farina ed aggiungete i tuorli, lo zucchero, il burro ammorbidito a pezzetti e la vaniglia. Impastate fino ad ottenere una pasta non troppo soda ma vellutata. Tiratela con un matterello ad uno spessore sottile e con gli appositi stampini ricavatene le forme che preferite. Cuocete i biscotti in forno a 180° per 15 minuti senza farli colorire troppo. Intanto in un pentolino preparate il caramello con l'acqua e lo zucchero; alla fine incorporate il miele. Versate il caramello ancora tiepido sui biscotti e fate raffreddare.