

# Biscotti alla cannella

<https://www.lacucinaimperfetta.com/biscotti-alla-cannella/>



Preparazione: **20 min**



Cottura: **20 min**



Tempo totale\*: **40 min**



Difficoltà: **bassa**

**\*NOTE:** + 1 ora di riposo dell'impasto in frigorifero.



VEGETARIANA

I biscotti alla cannella sono profumatissimi dolcetti, perfetti per accompagnare un buon the o una cioccolata calda.

Con la mia bimba mi sono divertita a dargli la forma di stelline, comete e alberelli di natale. Il profumo che si è sprigionato per tutta la casa durante la loro cottura è stato davvero incredibile e ci siamo sentite subito trasportate nella magia del Natale.

## Ricetta Biscotti alla cannella

**Ingredienti per 8 persone (30 biscotti)**

- 200 gr. di farina 00
- 100 gr. di zucchero di canna

- 100 gr. di burro
- 30 gr. di miele
- 5 gr. di cannella in polvere
- 1 tuorlo
- 3 gr. di lievito per dolci

## Come fare i Biscotti alla cannella

### Procedimento

Mettete il burro ammorbidito in una ciotola e lavoratelo con una forchetta.



Unite lo zucchero di canna...



il miele...



e la cannella in polvere.



Aggiungete il tuorlo e lavorate tutti gli ingredienti con la forchetta.



Unite la farina e il lievito setacciati.



Trasferite gli ingredienti sul tavolo e lavorateli velocemente con le mani ben fredde fino ad ottenere un panetto liscio e morbido. Avvolgetelo nella pellicola e ponetelo in frigo per almeno 1 ora.



Stendete la pasta con un matterello in una sfoglia non troppo sottile.



e ricavatene dei biscotti utilizzando le formine natalizie che avete a disposizione.



Ponete i biscotti su di una teglia ricoperta da carta forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti. Io ho infornato due teglie una dopo l'altra.



Fate raffreddare i biscotti e conservateli in una scatola di latta!!!

[Giuliana Manca](#)

---

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758