

Biscotti Cuore di Mela Integrali

Senza glutine



Ingredienti

210 gr mix farina senza glutine #

50 g di farina di mandorle #

70 g di zucchero di canna

60 ml di olio di semi

1 uovo intero

½ bustina di lievito per dolci #

1 cucchiaino di cannella in polvere

Un pizzico di sale

Per il ripieno

2 mele (golden o renette)

1 cucchiaio di miele o zucchero di canna

½ cucchiaino di cannella

Succo di ½ limone

Procedimento

Sbuccia e taglia le mele a cubetti piccoli. Cuocile in padella con miele, cannella e limone per 5-6 minuti, finché diventano morbide. Lascia raffreddare. In una ciotola, unisci farine, zucchero, lievito e sale. Aggiungi olio e uovo, impasta fino a ottenere un composto omogeneo e morbido. Stendi la frolla integrale (spessore circa 4 mm) e ritaglia dei dischetti. Su metà dischetti metti un cucchiaino di ripieno di mela, poi copri con l'altra metà sigillando bene i bordi (puoi usare una formina a cuore) Disponi i biscotti su carta forno e cuoci a 180°C per 15-18 minuti, finché dorati. Lascia raffreddare e spolvera con un velo di zucchero a velo integrale.

Consiglio: *Puoi aggiungere un pizzico di zenzero o noce moscata per un profumo ancora più intenso.*

Ricetta originale di Chef Simone Buzzi