

CON IL MIELE DI SICILIA DA API.....SICILIANE



Paste di miele ... i biscotti dei morti!

Le paste di miele (dette paste di meli) da sempre fanno parte della tradizione siciliana nella commemorazione dei defunti! Queste paste sono molto particolari, profumano tantissimo di miele e l'aspetto è molto invitante ma appunto non sono dei veri e propri biscotti ma delle paste dure non si presentano quindi croccanti ma hanno una consistenza molto particolare che ti fa venir voglia di mordere e mordere ancora!

Tempo di preparazione 10 minuti
Tempo di cottura 20 minuti
Porzioni 15 biscotti

INGREDIENTI

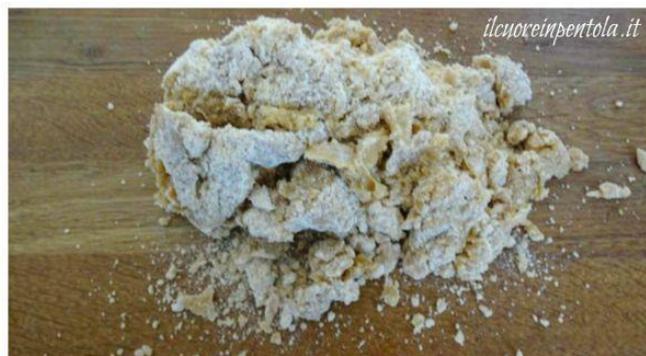
- Ingredienti per 15 rami di miele circa:
- farina 00: 330 gr
- miele: 230 gr
- zucchero: 100 gr
- lievito per dolci: 1 cucchiaino facoltativo
- miele per lucidare
- mandorle intere per decorare

PROCEDIMENTO

E adesso vediamo insieme come preparare i **biscotti al miele siciliani** e come realizzare i **rami di miele** che sono veramente bellissimi! Versate il **miele** in un pentolino ed aggiungete lo **zucchero**



Mettete il pentolino sul fuoco e scaldate il miele in maniera tale che lo zucchero si scioglia. Non appena lo zucchero si sarà sciolto, togliete il pentolino dal fuoco ed **aggiungete la farina setacciata**. Mescolate fino a quando la farina non sarà assorbito tutto il miele e poi versate l'impasto sulla spianatoia.



Otterrete un impasto simile alla frolla ma leggermente più morbido. Avvolgete l'impasto nella pellicola e mettetelo **in frigo per 1 ora circa**. Trascorso questo tempo, prendete l'impasto e **tagliatelo a pezzetti**. Con ogni pezzetto di impasto realizzate un **filoncino dal diametro di 1 cm circa**. Per realizzare i rami di miele, **tagliate il filoncino a pezzetti** lunghi 4 cm circa.



Prendete tre filoncini e uniteli alla radice. Con le mani, date alla radice una forma arrotondata e alle punte la forma di un ramo. Con un coltello realizzate un'incisione su ogni ramo. Prendete una mandorla e mettetela al centro della base.



Se volete realizzare altre forme:



Mettete i rami di miele su una teglia ricoperta di carta forno e cuoceteli in forno caldo a **180 C per 15-20 minuti circa**. Trascorso questo tempo, **sfornate i biscotti al miele** e, ancora caldi, **spennellateli con del miele**.

I vostri biscotti al miele siciliani sono pronti e si conservano a lungo.



I vostri biscotti al miele siciliani sono pronti e si conservano a lungo.

Essendo dei biscotti duri, sono perfetti da inzuppare nel vino liquoroso.

