Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

BISCOTTI DI NATALE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

350 gr di farina 1 cucchiaino di bicarbonato 1 cucchiaino di cannella 1 cucchiaino di zenzero 110 gr di Burro Parmareggio a dadini 135 gr di zucchero di canna 1 uovo 4 cucchiaini di miele

DESCRIZIONE

Amalgamare la farina, il bicarbonato, la cannella e lo zenzero. Unire il Burro Parmareggio, lo zucchero e l'uovo e infine il miele. Stendere l'impasto e preparare le sagome dei biscotti con uno stampino. Cuocere in forno a 150 gradi per 10 minuti.