

Melomakarona - Biscotti



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione
20 min



Tempo di cottura
30 min



Calorie a porzione
710 kcal



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

1.6 Kg di Farina 0

400 g di Farina di semola di grano duro

8 Arance

600 g di Zucchero a velo

4 cucchiaini di Cannella in polvere

2 cucchiaini di Chiodi di garofano

4 cucchiaini di Bicarbonato di sodio

16 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Per lo sciroppo

800 g di Zucchero semolato

240 g di Miele

800 ml di Acqua

4 stecche di Cannella



Per completare

240 g di Gherigli di noce

Preparazione

- Grattugiate la scorza delle arance e spremetene il succo.
- Mettete tutti gli ingredienti solidi in una ciotola e mescolate.
- Miscelate l'olio con il succo d'arancia e unitelo al composto lavorando delicatamente con una spatola.
- Con le mani in umidite prelevate circa 30 g di impasto alla volta e formate delle 'polpette' ovali, appiattitele leggermente e adagiatele su una placca rivestita con la carta apposita.
- Bucherellate i dolcetti con una forchetta e cuoceteli in forno preriscaldato a 180°C (modalità statica) per 30 minuti circa, fino a doratura.
- Nel frattempo, preparate lo sciroppo. In un pentolino fate sciogliere lo zucchero nell'acqua a fiamma bassa, unite la cannella, poi spegnete, aggiungete anche il miele e mescolate per farlo sciogliere, quindi lasciate raffreddare.
- Una volta cotti, inzuppate i biscotti nello sciroppo, adagiateli su un piatto da portata e cospargeteli con i gherigli di noce tritati.