



Ingredienti

per la base:

340g di farina

1 uovo

100g di zucchero

120g di burro

per la crema:

2 biscotti McVitie's Original Digestive

70g di mandorle

40g di miele

20g di pinoli

1 cucchiaino di cacao dolce

1 bicchierino di limoncello

Preparazione

Mettere in una ciotola la farina, l'uovo, lo zucchero e il burro morbido.

Impastare bene tutto e formare un panetto.

Stendere il panetto di pasta e formare un rettangolo, meglio se si stende su un tappetino di silicone o sopra un pezzo di carta forno.

Tritare le mandorle, insieme ai biscotti.



Unire il trito ai pinoli, aggiungere il miele, il cacao e il limoncello.

Mescolare bene tutto e stendere questo composto sul rettangolo di pasta.

Con l'aiuto del tappetino, arrotolare ben stretto e mettere a riposare in freezer per 30 minuti.

Tagliare il rotolo dopo averlo fatto riposare ed ottenere fettine di circa 1 cm.

Infernare in forno già caldo a 180° e cuocere per circa 20 minuti.

A piacere spolverizzare con zucchero a velo.

http://www.ricettegustose.it/Biscotti_1_html/Biscotti_frutta_secca_e_miele.html