



Palla di Miele

Bal Topu



10 gr. di burro
1 bicchiere di amido mais
2 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di lievito polverante
Mezzo bicchierino di zucchero a velo
1 bicchierino di miele
1 bicchiere di noce pestato

- # Burro sciolto si mette nella ciotola da impastare. Sopra si mette lo zucchero a velo. Poi si mescola con le dita.
- # Sopra si aggiungono tutto amido di mais e farina durante impastare. Si aggiungono polvere lievitante e vaniglia . cosi si vara un impasto mezzo morbido.
- # L'impasto si mette a riposare per mezz'ora.
- # Si apre in mezzo d'impasto . In mezzo si mettono miele e noce pestato. Poi si ri impasta bene. Si diventano tutta la parte dell'impasto miele e noce.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi grandezza di noce. Poi si rotolano con le mani in rotonde (22 pezzi)
- # Le palle di miele si filano nel vassoio di forno oliato.
- # Si mettono nel forno riscaldato (180 gradi) si cucinano senza arrossimento troppo . (13 - 15 minuti)
- # Poi si spegne il forno ma non si apre il coperchio del forno.
- # Poi i biscotti si prendono nel piatto da servire e si servirsi.

Nota: In genere vassoio non si olia mentre filando i biscotti nel vassoio pero per questo biscotto si olia il vassoio perchè i biscotti si fa con miele.