



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 . così 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 tropo . (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.