



Dolci

### **Biscotti di Natale ai semi di papavero**

Ecco una ricetta più impegnativa del solito. D'altra parte, tanti piatti che si mangiano durante le Feste richiedono tempo e attenzione per essere preparati (penso alla pasta al forno, ai ravioli, ai dolci). Spesso, i pranzi delle Feste sono il frutto della collaborazione di molte persone. Ed è anche così che diventano più buoni. Chiedi dunque l'aiuto di un genitore o di un fratello o sorella maggiori per preparare questi biscotti.

#### ***Ingredienti (per 40-50 biscotti)***

*180 grammi di farina semintegrale, 90 grammi di fecola di patate, 80 grammi di burro, 100 grammi di zucchero di canna, una bustina di lievito istantaneo, la scorza grattugiata di un'arancia, un cucchiaino e mezzo di semi di papavero, un cucchiaino colmo di miele, un uovo*

#### ***Preparazione***

Con un cucchiaino di legno mescola il burro e lo zucchero: insisti finché otterrai una crema. Aggiungi l'uovo, il miele, i semi di papavero, il lievito e la scorza di arancia grattugiata e amalgama bene il tutto. Aggiungi la farina e la fecola, mescola bene e poi impasta con le mani finché si formerà una bella palla compatta.

Spiana con il mattarello l'impasto sul tavolo leggermente infarinato fino ad un'altezza di circa mezzo centimetro. Ritaglia le formine secondo il tuo gusto, appoggiale su una piastra ricoperta di carta da forno e mettile in forno caldo a 180° per 13-15 minuti.

Fai raffreddare i biscotti prima di sgranocchiarli!