



Ingredienti

70 g di margarina
1 pizzico di cannella in polvere
1 pizzico di peperoncino in polvere
150 g di farina
20 g di miele
1 uovo
75 g di zucchero
50 g di cioccolato fondente

Preparazione

In una ciotola mescoliamo l'uovo con lo zucchero e la margarina. Aggiungiamo poi la farina, la cannella e il peperoncino insieme al miele. Impastiamo il tutto a mano e infine aggiungiamo il cioccolato fondente grattugiato. Spianiamo con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 5 mm e ritagliamo con una rotella tagliapizza dei rettangoli che porremo sulla piastra del forno coperta di carta forno.

Inforniamo nel forno preriscaldato per circa 15 minuti.

Lasciamo raffreddare a temperatura ambiente in modo che si rassodino un po' e che diventino croccanti.

Ottimi per la colazione ma perfetti per uno spuntino pomeridiano con quel lieve sapore piccante!