Biscotti cuor di mela

ingredienti per 30 biscotti

100 gr. di burro
100 gr. di zucchero
1 uovo intero
220 gr. di farina
1/2 bustina di lievito per dolci
1 baccello di vaniglia
Zucchero a velo q.b.

per il ripieno

4 mele Golden medie
20 gr. di burro
1 cucchiaio di miele
1/2 cucchiaino di cannella

Per la frolla

Montate il burro con lo zucchero. Unite l'uovo e miscelate. Poi aggiungete la farina, i semi di vaniglia e il lievito. Impastate con la punta delle dita per ottenere un impasto morbido. Coprite con la pellicola e lasciate in frigorifero per 30 minuti.

per il ripieno

Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a cubetti. Trasferitele in un pentolino con burro, miele e cannella e cuocete per 10 minuti. Fate raffreddare, poi stendete l'impasto e ritagliate dei dischi di 6 cm. Disponeteli su una teglia coperta con carta da forno. Versate 1 cucchiaino di ripieno di mela al centro di ogni disco, poi copritelo con un altro disco di frolla e schiacciate bene i bordi per sigillare. Infornate a 180 gradi per12-15 minuti, fino a quando i biscotti saranno dorati. Poi, sfornateli e

lasciateli intiepidire.