



### Ingredienti:

400 gr. di miele,

250 gr. di farina,

120 gr. di mandorle,

la scorza di un'arancia,

3 cucchiaini di pepe e burro.

Scaldate il miele a bagnomaria, portatelo a sobbollire, unite le mandorle (prima sbollentate, pelate e pestate), la buccia d'arancia, (solo la parte colorata) tagliata a dadini o a filetti; unite la farina, lavorando il composto in modo che risulti liscio e omogeneo (e, se occorresse, aumentate la dose di quest'ultimo ingrediente: tra l'altro sarebbe di rito farina integrale); da ultimo unite il pepe, possibilmente appena macinato.

Versate questo composto su un ripiano di marmo, tenendolo alto sui quattro centimetri, tagliatelo a rettangoli o in altre forme; disponete questi pepatelli in una teglia, già unta di burro e foderata con un foglio alluminio, e dorate in forno, a calore medio.

