

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti allo zenzero

LUOGO: Europa / Norvegia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 250g di burro
- 125g di sciroppo leggero
- 250g di zucchero a velo
- 1dl di panna
- 400g di farina
- 2 cucchiaini di chiodi di garofano macinati
- 1 cucchiaino di cannella
- 100g di mandorle tritate finemente

Che buoni questi **biscotti allo zenzero**, profumati e deliziosi, in genere vengono fatti durante le festività natalizie ma sono assolutamente adorabili tutto l'anno! La ricetta per farli è davvero semplice e infatti vi invitiamo a provarla subito, e se amate questa radice dal sapore inconfondibile vi lasciamo anche una altra ricetta per utilizzarla: ecco i [gamberi](#) allo zenzero, favolosi!

### PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione il burro, lo sciroppo, la panna e lo zucchero a velo. Fate raffreddare

ed incorporate gli altri ingredienti. Impastate il composto e stendetelo in dischi da circa 3cm di diametro.

- 2 Mettete in un luogo fresco fino al giorno successivo. Tagliate i dischi a fette e infornate a 175°C per 10 minuti.

## CONSIGLIO

**Come li devo conservare questi biscotti allo zenzero?**

In una latta o in una busta per alimenti.

**Quanti biscotti si fanno con questa dose?**

Ne escono una ventina circa.