

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti cannella e zucchero di canna

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [32 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO*



Biscotti cannella e zucchero di canna, per coloro che amano le spezie e gli aromi. Questo tipo di biscotti, adattissimi all'inzuppo, sono ottimi con bevande calde come infusi e tè aromatici. Guarda i nostri [dolci di Natale](#).

INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr
ZUCCHERO DI CANNA 100 gr
BURRO 100 gr
ZUCCHERO 30 gr
CANNELLA 5 gr
SALE presa - 1
LATTE 1 cucchiaino da tavola
LIEVITO PER DOLCI 3 gr
UOVA 1
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i biscotti cannella e zucchero di canna lavorate energicamente il burro ammorbidito con i due tipi di zucchero, quindi unite la cannella, il sale, il latte e l'uovo leggermente sbattuto, fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 2 Incorporate la farina setacciata con il lievito amalgamate il tutto e formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 3 Trascorso questo periodo stendete l'impasto tra due fogli di carta forno fino a raggiungere uno spessore di circa mezzo centimetro quindi formate i biscotti con il coppapasta della forma che preferite. Trasferite i biscotti preparati in teglia con carta forno e cuocete 180C° statico per 12 minuti.
- 4 Lasciate raffreddare bene e spolverizzate con lo zucchero a velo.