

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti caramellati

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *12 ORE DI RAFFREDDAMENTO*



Se cercate un'idea semplice ma gustosa per fare una merenda o una colazione diversa dal solito, i

biscotti caramellati fanno proprio al caso vostro!

Una ricetta questa facile e veloce ma che grazie alla presenza del caramello ha quella spinta in più.

Provateli e fateci sapere se vi sono piaciuti! Se siete golosi di dolcetti da colazione vi lasciamo anche un'altra idea: che ne dite di fare quest'ottimo

[plumcake?](#)

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

MIELE o golden syrup - 150 gr

BURRO 60 gr

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

LIEVITO IN POLVERE 3 gr

ZENZERO IN POLVERE 1 gr

CANNELLA IN POLVERE ¼ cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

BICARBONATO DI SODIO ¼ cucchiaini da tè

ACQUA calda - 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

1 Miscelate la farina, il lievito in polvere, lo zenzero, la cannella ed il sale in una ciotola.

Sciogliete il bicarbonato in un cucchiaino d'acqua.

Fate fondere il burro con il miele o, se l'avete a disposizione, con il golden syrup e lo zucchero in un pentolino a fuoco medio, quindi unite il bicarbonato diluito.



2 Unite il composto di burro agli ingredienti secchi e lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo.



3 Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero per 12 ore.



- 4 Scaldate il forno a 150°C ed imburrate due teglie da forno o foderatele con la carta forno.

Stendete l'impasto su di una superficie infarinata fino ad uno spessore di 5 mm, quindi ricavatene dei dischi di 4 cm di diametro utilizzando dei taglia biscotti della forma preferita.



- 5 Raccogliete i ritagli d'impasto, ristendeteli e ottenete altri biscotti. Continuate con questa operazione fino ad esaurimento dell'impasto.

Usate una spatola per trasferire i biscotti nelle teglie già imburrate disponendoli ad un centimetro di distanza l'uno dall'altro.



- 6 Infornate fino a che i biscotti risultino ben dorati, 12 minuti, quindi trasferiteli su di una griglia a raffreddare.

Con le dosi indicate si ottengono 50 biscotti.

NOTE