

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti croccanti allo zenzero

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



### INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 2 cucchiaini di zenzero macinato
- 1/4 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/8 cucchiaino di sale
- 150 g di zucchero semolato
- 100 g di scorze di agrumi candite tritate finemente
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone tritata finemente
- 125 g di burro a pezzi
- 60 g di melassa leggera o miele.

Se cercate l'idea in più per fare un biscottino croccante e facile, veloce e saporito, provate questi **biscottini croccanti allo zenzero!** Il gusto inconfondibile di questa radice rende questi frollini davvero particolari, e decisamente perfetti per accompagnare il thé delle cinque, ma anche perfetti per la colazione o da portare in ufficio. Provate questa ricetta e fatela vostra! Se amate alla follia lo zenzero poi, provatelo ad usare anche nei piatti salati come la [spigola](#) al vapore con pomodorini e zenzero, buonissim!

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete fare i biscottini croccanti allo zenzero, miscelate la farina, lo zenzero, il bicarbonato ed il sale in una grossa ciotola.

Incorporate lo zucchero, le scorze candite di agrumi e le scorze di limone.

Scaldate il burro e la melassa o miele in un pentolino a fuoco basso fino a che diventi liquido.

Unite il composto di burro e melassa agli ingredienti secchi fino ad ottenere un composto piuttosto duro.

Schiacciate l'impasto a formare un disco, avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo, scaldate il forno a 180°C ed imburrate due teglie da forno.

Stendete l'impasto su di una superficie infarinata fino ad ottenere uno spessore di 3 mm, quindi ricavate dei dischi di 5 cm di diametro aiutandovi con un coppa pasta o un bicchiere.

Raccogliete i ritagli di pasta, ristendeteli e ricavate altri dischi. Continuate con questa operazione fino ad esaurimento della pasta.

Usate una spatola per trasferire i biscotti nelle teglie distanziandoli di 5 cm.

Infornate fino a che i biscotti risultino leggermente dorati, 8-10 minuti, quindi trasferiteli su di una griglia a raffreddare.

## NOTE

**Quanti biscotti ricavo con questa dose?**

Con le dosi indicate si ricavano 24-30 biscotti.

**Come li conservo?**

Puoi conservarli per una settimana in una scatola di latta.