

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di zenzero

LUOGO: Europa / Svezia

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



INGREDIENTI

- 4 ½ tazze di farina
- 2 cucchiaini
- ½ tazza di bicarbonato
- ½ tazza di melassa
- ¼ tazza di zucchero semolato
- ¼ tazza di zucchero di canna
- 1 ½ cucchiaini di cannella
- 1 ½ cucchiaini di zenzero
- ½ cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 2/3 tazza d'acqua
- 13 cucchiaini di burro tagliato in pezzi delle dimensioni di un cucchiaino

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate la preparazione un giorno prima perché l'impasto dovrebbe riposare in frigorifero

per una notte. Miscelate la farina con il bicarbonato in una ciotola e mettete da parte.

In una casseruola di medie dimensioni e dal fondo spesso miscelate la melassa, gli zuccheri, le spezie e l'acqua; portate ad ebollizione mescolando.

Aggiungete, ora, i pezzi di burro.

Rimuovete la casseruola dal fuoco, continuate a mescolare fino a che il burro sia fuso.

Versate questo composto in una grossa ciotola e aggiungete il composto di farina, mescolando fino a che l'impasto si sia formato.

Quando si è raffreddato, date forma all'impasto di una pagnotta e avvolgetela in un foglio di pellicola trasparente e tenete in frigorifero per una notte.

Se non volete usare tutto l'impasto in una volta, tagliatene la quantità desiderata e rimettete la parte rimanente, avvolta dalla pellicola, in frigorifero.

Lasciate riposare la quantità di impasto desiderata a temperatura ambiente per 30 minuti o fino a che si scaldi abbastanza da essere stesa.

Scaldare il forno a 200°C. Imburrate la teglia leggermente.

Stendete l'impasto su di un piano di lavoro leggermente infarinato utilizzando un matterello anch'esso leggermente infarinato.

Più stendete la sfoglia sottile, più i biscotti risulteranno croccanti.

Tagliate i biscotti con delle formine e disponeteli sulla teglia.

Infornate per circa 10 minuti o fino a doratura degli stessi. Rimuovete dal forno e trasferite i biscotti su di una griglia per farli raffreddare.

2 Questi biscotti possono essere conservati in contenitori di metallo per diverse settimane.