

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti pan pepato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

BURRO 100 gr

MIELE DI CASTAGNO 250 gr

ZUCCHERO 125 gr

SPEZIE VARIE IN POLVERE Cucchiaini
(cannella, chiodi di garofano, anice, noce
moscata) - 2

LIEVITO PER DOLCI Mezza bustina -

CACAO AMARO 8 gr

FARINA 600 gr

UOVA 1

CARAMELLE DURE 10

PREPARAZIONE

1 In una casseruola mettete il cacao e lo zucchero setacciati, il miele, le spezie ed il burro a

pezzi.



2 Fate fondere dolcemente e mescolare.



3 Fate raffreddare il composto a temperatura ambiente.

Intanto mescolare la farina con il lievito, disporre a fontana e aggiungete l'uovo battuto mescolare con un pò di farina.



4 Aggiungete tutto il composto di miele e amalgamare prima con un cucchiaino di legno.



5 Poi impastare con le mani fino a quando l'impasto è liscio.



6 Fate riposare in frigo per una notte.

Il giorno dopo con l'aiuto di un mattarello stendete l'impasto piuttosto sottile e con le formine ritagliare dei biscotti, ritagliate con una formina più piccola il centro dei biscotto, trasferiteli in una placca da forno foderata da carta forno e riempite il buco con briciole di caramelle dure tritate.



7 Infornate i biscotti a 180°C per circa 15 minuti.

