

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti tedeschi speziati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 8 ORE DI RIPOSO



I lebkuchen sono i famosi biscotti speziati tedeschi, tipici delle feste natalizie. I più famosi sono quelli di Norimberga ricchi di frutta secca, canditi e tantissime spezie tra le quali la noce moscata, lo zenzero e la cannella. Ciokkyna li ha realizzati per noi ed assicura che si meritano di essere gustati almeno una volta!

INGREDIENTI

ZUCCHERO 150 gr

MIELE 80 gr

UOVA 3

NOCCIOLE TRITATE 130 gr

NOCI 130 gr

ARANCIA CANDITA 50 gr

CEDRO CANDITO 50 gr

SPEZIE MISTE (cannella, chiodi di garofano, coriandolo, macis, noce moscata, cardamomo, zenzero, anice) - 28 gr

VANIGLIA

LIEVITO PER DOLCI 3/4 di cucchiaino -

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare in una ciotola lo zucchero, il miele, le uova e la vaniglia fino a quando il composto raddoppia e diventa gonfio e spumoso. Unire il resto degli ingredienti tenendo il lievito alla fine.



- 2 Far riposare in frigorifero tutta la notte.
Formare delle palline con il composto, aiutandosi bagnando le mani e disporle su un foglio di ostia.



3 Infornare a 160°C per 15 minuti circa.