

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.