

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bocconcini di zenzero

LUOGO: Europa / Norvegia

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



INGREDIENTI

- 150g sciroppo
- 100g zucchero
- 1 ½ dl panna
- 100g di burro
- 450g farina
- ¼ cucchiaino di pepe
- ¼ cucchiaino di zenzero
- ¼ cucchiaino di anice
- ¼ cucchiaino di cannella
- ¼ cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di bicarbonato

PREPARAZIONE

- 1 Portate lo sciroppo, lo zucchero e la panna ad ebollizione. Aggiungete il burro e fate raffreddare il composto a temperatura ambiente.

Incorporate gli ingredienti secchi setacciati.

Conservate il composto in luogo fresco fino al giorno successivo.

Stendete l'impasto in una sfoglia sottile e tagliate dei bocconcini, quindi disponeteli su di una teglia imburata.

Mettete metà mandorla scottata su ciascun bocconcino.

Per dare lucentezza ai biscotti, spennellateli con l'albume.

2 Infornate per circa 5 minuti a 175°C.