

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Christmas Lebkuchen

LUOGO: Europa / Germania

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



## INGREDIENTI

- 2 uova
- 230gr di mandorle
- 10gr di cannella
- 2 ½ cucchiaino di lievito
- 4 rossi d'uovo
- 225gr di scorze d'agrumi tagliate a striscioline
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 450gr di zucchero
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 175gr di burro
- 700gr di farina

## PREPARAZIONE

- 1 Lasciate ammorbidire il burro a fuoco basso. Incorporate lo zucchero, le spezie, le mandorle tritate e le uova sbattute bene. Aggiungete la farina ed il lievito. Stendete la

pasta molto sottile e ricavatene delle forme. Mettete metà delle mandorle nel centro di ciascun biscotto e spennellate la superficie con il bianco di 1 uovo. Infornate a 180° fino a doratura.