

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuori speziati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **13 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



I cuori speziati sono biscotti che a noi ricordano molto il Natale. Gli aromi sono proprio quelli tipici: i chiodi di garofano, la cannella, la noce moscata...insomma tutti quegli aromi che ricordano il pan di zenzero e le sue mille varianti.

Noi li abbiamo voluti realizzare a forma di cuore, voi fateli della forma che preferite e potreste, se vi va, praticare un foro per appenderli al vostro albero di Natale per renderlo ancora più natalizio!

INGREDIENTI

FARINA 275 gr

PEPE IN GRANI giamaicano o pimento in polvere - 2

BICARBONATO DI SODIO ¼ cucchiaini da tè

CANNELLA ¼ cucchiaini da tè

CHIODI DI GAROFANO MACINATI 3

ZENZERO MACINATO ¼ cucchiaini da tè

NOCE MOSCATA MACINATA ¼ cucchiaini da tè

SALE 0,125 cucchiaini da tè

MELASSA o miele - 125 gr

ZUCCHERO DI CANNA chiaro - 200 gr

BURRO 120 gr

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa macinate i chiodi di garofano riducendoli in polvere.

Miscelate la farina, il pimento, il bicarbonato, la cannella, i chiodi di garofano, lo zenzero, la noce moscata ed il sale in una ciotola.

Usate un cucchiaino di legno per miscelare sbattendo leggermente la melassa o il miele, lo zucchero ed il burro fino ad ottenere un composto omogeneo. Se preferite potete usare anche un cutter per questo passaggio.



2 Setacciate la farina e unitevi le spezie: il pimento, il bicarbonato, la cannella, i chiodi di garofano, lo zenzero, la noce moscata ed il sale in una ciotola.



- 3 Aggiungete il miele, lo zucchero grezzo di canna ed il burro fuso. Impastate fino ad ottenere un composto piuttosto compatto. Se dovesse risultare troppo compatto tanto da non riuscire a lavorarlo, aggiungete un cucchiaino d'acqua.



4 Schiacciate l'impasto così da formare un disco, avvolgetelo nella pellicola trasparente e

riponete in frigorifero per 30 minuti.



5 Scaldate il forno a 180°C ed imburrate due teglie da forno o foderatele con carta forno.

Stendete l'impasto su di una superficie infarinata fino ad ottenere uno spessore di 1 cm, quindi ricavate dei cuori usando un coppa pasta a forma di cuore di 4 cm.

Raccogliete i ritagli d'impasto, ristendeteli e ricavatene altri cuori. Continuate con questa operazione fino ad esaurimento dell'impasto stesso.



- 6 Usate una spatola per trasferire i biscotti nelle teglie già preparate, disponendoli ad 1 cm di distanza uno dall'altro.



7 Infornate fino a doratura, 13 minuti, quindi trasferiteli su di una griglia a raffreddare.



8 Facoltativo: miscelate dello zucchero a velo con un paio di cucchiai di latte fino ad ottenere una glassa bianca sufficientemente densa da poter scrivere.

Trasferitela in una sac à poche e disegnate un cuore seguendo i bordi di ciascun biscotto. Fateli asciugare prima di servirli in tavola.



