

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Lebkuchen (barrette speziate)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di pepe di Giamaica macinato
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino di aglio macinato
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale
- 2 $\frac{1}{4}$ tazza di farina non setacciata
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di polvere lievitante
- $\frac{1}{2}$ tazza di mandorle macinate
- 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata
- 2 uova grosse
- $\frac{3}{4}$ di tazza di zucchero
- $\frac{3}{4}$ tazza di miele
- $\frac{1}{2}$ tazza di latte

GLASSA DI MANDORLE

- 1 tazza di zucchero a velo
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di estratto di mandorle
- 1 cucchiaino di rum
- 1 cucchiaio di acqua.

PREPARAZIONE

1 Mescolare insieme le spezie, la farina salata e la polvere lievitante. Incorporare le mandorle e la buccia di limone. In una ciotola a parte sbattere le uova e lo zucchero fino a che, togliendo lo sbattitore, si formi un filo.

Incorporare il miele e il latte. Incorporare gradualmente il preparato di farina; sbattere fino a che diventi omogeneo. Distribuire l'impasto in una casseruola da 28x43cm ben unta e infarinata.

Infornare a 200°C per 12/15 minuti, fino a cottura ultimata.

Per fare la glassa di mandorle, miscelare lo zucchero a velo, l'estratto di mandorle, il rum, e 1-2 cucchiari d'acqua. Sbattere fino a che la glassa sia omogenea e della consistenza giusta.

Aggiungere più acqua per diluire, se necessario. Cospargere il biscotto caldo con la glassa. Tagliare il biscotto in barrette da 2,5x1cm mentre è ancora caldo. Speziare le barrette e conservatele fino a 6/8 settimane in un contenitore sigillato se non sono glassati.