

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pfeffernusse (palline di pepe)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 4 tazze di farina non setacciata
- 1 cucchiaino di polvere lievitante
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- ½ cucchiaino di mace
- 1 cucchiaino di pepe di Giamaica in polvere (pepe nero a piacere)
- 1 ½ tazza di miele
- 2 cucchiaini di burro (non margarina)
- 2 grosse uova
- 1 tazza di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di vaniglia
- acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina, la polvere lievitante e le spezie insieme. Scaldare il miele ed il burro

fino a che il burro inizia a sciogliersi. Raffreddare fino a temperatura ambiente e incorporare sbattendo le uova. Aggiungere il preparato di farina. Raffreddare l'impasto per ½ ora. Formare con l'impasto delle palline da 2,5cm. Metterle su di un foglio di carta da forno unto.

Infernare a 175°C per 15 minuti. Far raffreddare. Miscelare lo zucchero a velo, la vaniglia e l'acqua per fare una glassa leggera. Immergervi i biscotti e metterli ad asciugare.

Conservare i biscotti ottenuti in vasetti a chiusura ermetica.