

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Quadrotti speziati

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: **+ 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO**



INGREDIENTI

- 180 g di farina
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/4 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 1/4 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/8 cucchiaino di sale
- 60 g di burro a pezzi
- 50 g di zucchero di canna scuro
- 2 cucchiai di melassa scura o miele
- scorza tritata finemente di 1 limone
- 50 g di zucchero semolato.

PREPARAZIONE

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

Amalgamate il burro, lo zucchero di canna e la melassa in una pentola e ponete il tutto su un fuoco basso.

Cuocete, mescolando continuamente fino a che lo zucchero risulti completamente sciolto. Rimuovete dal fuoco e incorporate questo composto negli ingredienti secchi. Unite anche la scorza di limone e amalgamate fino ad ottenere un impasto piuttosto duro.

Dividete l'impasto a metà e modellate ciascuna parte in un disco, avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero per un'ora.

Scaldate il forno a 180°C ed imburrate due teglie.

Stendete una parte dell'impasto su di una superficie leggermente infarinata fino ad ottenere un quadrato di 25 cm che taglierete in quadrati di 5 cm.

Usate una spatola per trasferire i biscotti sulla teglia distanziandoli di 2,5 cm.

Bucherellate i biscotti con i rebbi di una forchetta e ripetete l'operazione con la seconda metà d'impasto.

Cospargete i biscotti con lo zucchero semolato e infornate fino a che risultino ben dorati, 5-7 minuti.

Trasferite i biscotti su di una griglia a raffreddare.

Con le dosi indicate otterrete 30 biscotti.

NOTE