

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Springerle (Biscotti di Natale decorati)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 4 grosse uova
- 2 tazze di zucchero
- 1 cucchiaino di estratto di anice
- 4 ½ tazza di farina per dolci setacciata.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le uova fino a che diventino molto leggere e spumose. Aggiungere gradualmente lo zucchero, sbattere per 15 minuti. NON ridurre la velocità con la quale si sbatte. Incorporare l'estratto d'anice e la farina. Stendere l'impasto ad uno spessore di 1cm. Infarinare completamente uno stampo per springerle. Schiacciare con decisione lo stampo sull'impasto. Tagliare i biscotti e metterli su di un foglio di carta da forno unto. Lasciarli asciugare per una notte a temperatura ambiente, coperti con un fazzoletto di carta o scoperti. Scaldare il forno a 180°C. Mettere i biscotti in forno e ridurre immediatamente la temperatura a 150°C. Infornare per 15 minuti. I biscotti non

dovrebbero indorarsi. Conservare i biscotti per 2 o 3 settimane per accrescere l'aroma. Questi biscotti sono molto duri e possono essere usati per inzupparli nel caffè, the o nella cioccolata. Per Natale, decorarli con disegni utilizzando i rossi d'uovo e coloranti alimentari.

Per Natale preparate anche i nostri golosi [biscottini speziati!](#)