

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti con la cannella e zucchero di canna

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

---



I **biscotti con la cannella** e zucchero di canna sono ideali per coloro che amano le spezie e gli aromi. Questo tipo di biscotti, adattissimi all'inzuppo, sono ottimi con bevande calde come infusi e tè aromatici. In qualunque stagione voi vi troviate questi dolcetti vi faranno gola. Anche se in effetti la cannella è un sapore che riporta alla mente l'atmosfera autunno-invernale, sono ottimi sempre, e risultano irresistibili con quel loro profumo caratteristico.

Questa è una versione che possiamo definire base, infatti partendo da questo semplice impasto potrete realizzare tutte le varietà che vi piacciono di più. Potreste per esempio aggiungere della buccia di

arancia, dello zenzero, delle gocce di cioccolato.

Insomma come sempre vi diciamo, date spazio alla fantasia!

Questi dolcetti sfiziosi alla cannella sono davvero ottimi appena fatti ma si conservano perfettamente anche per una settimana se messi in un contenitore per biscotti o in una scatola di latta.

I biscottini alla cannella sono davvero squisiti e sono fatti con ingredienti che sicuramente avete a casa: farina, uova, zucchero burro, siamo sicuri che in dispensa avete certamente queste cose. L'impasto di fa tranquillamente a mano ma se non volete stancarvi potete utilizzare un robot o un mixer. L'idea in più poi se siete sotto le feste di Natale, potrebbe essere quella di fare un forellino in una delle due estremità del biscotto e dopo averlo cotto e fatto raffreddare, inserire un nastrino in modo che poi possa essere appeso all'albero. Non trovate che sia un'idea troppo carina?

Concedetevi un momento di piacevole relax, preparatevi una tisana, magari agli agrumi che ci sta benissimo, prendete un libro che volevate leggere da tempo e iniziate a sgranocchiare. Occhio però, uno tira l'altro!

La presenza dello zucchero di canna conferisce ai nostri biscottini un aroma e un gusto ancora più intensi, ma qualora non vi piaccia o non l'abbiate potete utilizzare quello classico che avete sicuramente in casa.

Questi biscotti alla cannella vi piaceranno di certo

perché sono croccanti fuori e più morbidi dentro, molto profumati e tanto bellini, tant'è che potreste anche impacchettarli per farne dolci regali. Noi abbiamo utilizzato un coppapasta ovale, ma se avete formine più semplici come stelline o cuoricini è questo il momento giusto per tirarle fuori dall'armadio. Se poi siete degli abili decoratori, potrete anche decorarli con la glassa o la ghiaccia che in genere si usa sui biscotti di Natale.

Insomma sia nella loro veste più semplice che in quella più complessa questi biscottini vi conquisteranno e se poi cari amici di Cookaround Cucina e ricette amate questa spezia ecco per voi altre ricette con la cannella assolutamente da provare:

[risotto arancia e cannella](#)

[torta cioccolato e cannella](#)

[crostatina ricotta e cannella](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO DI CANNA 100 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 30 gr

CANNELLA 5 gr

SALE 1 pizzico

LATTE 1 cucchiaio da tavola

LIEVITO PER DOLCI 3 gr

UOVO 1

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i biscotti cannella e zucchero di canna lavorate energicamente il burro ammorbidito con i due tipi di zucchero, quindi unite la cannella, il sale, il latte e l'uovo leggermente sbattuto, fino ad ottenere un composto omogeneo.









- 2 Incorporate la farina setacciata con il lievito amalgamate il tutto e formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.





3 Trascorso questo periodo stendete l'impasto tra due fogli di carta forno fino a

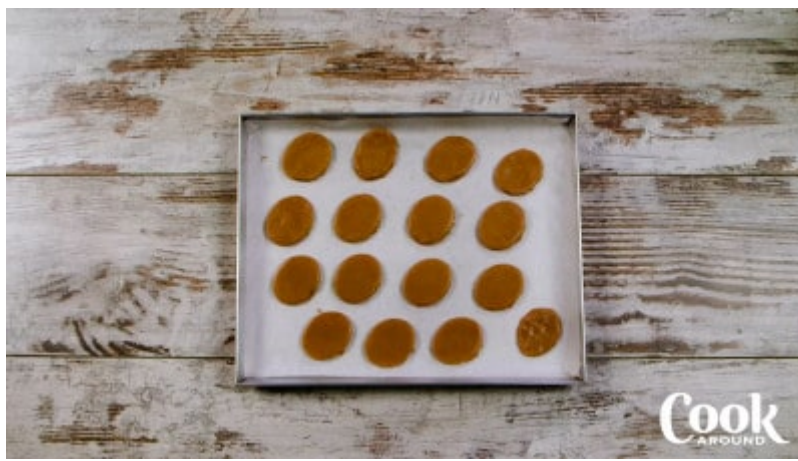
raggiungere uno spessore di circa mezzo centimetro quindi formate i biscotti con il coppapasta della forma che preferite.







- 4 Trasferite i biscotti preparati in teglia con carta forno e cuocete 180C° statico per 12 minuti.



5 Lasciate raffreddare bene e spolverizzate con lo zucchero a velo.

