

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Speculoos

LUOGO: **Europa / Belgio**

DOSI PER: **15 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO**



Se c'è un profumo che fa subito pensare all'inverno e al calore del camino, è quello degli **Speculoos**. Questi **biscotti speziati** di origine belga sono un vero abbraccio per il palato: sottili, croccantissimi e con quel retrogusto caramellato inconfondibile dato dallo zucchero di canna. Preparare i **biscotti speculoos** in casa è un rito magico che riempirà la tua cucina di un aroma inebriante di **cannella e chiodi di garofano**, rendendoli i perfetti **biscotti per Natale** da regalare o da sgranocchiare davanti a un bel film. Nel vasto mondo dei dolci delle feste, gli Speculoos si distinguono per il loro carattere deciso,

un po' come i nostri tradizionali [Mostaccioli](#) o i croccanti [Roccocò](#). Se ami i sapori intensi e aromatici, ti consiglio di provare anche i [Pepatelli molisani](#) o i profumatissimi [Biscotti all'anice](#), ideali per chi cerca alternative ai soliti frollini.

Vuoi creare un vassoio natalizio che lasci tutti a bocca aperta? Accanto a questi biscotti color ambra, posiziona dei divertenti [Melted snowman cookies](#) o i colorati [Biscotti candy canes](#), che faranno impazzire i bambini. Se invece preferisci la semplicità rustica, i [Biscotti di Natale facili](#), i classici [Tozzetti](#) o gli eleganti [Biscotti linzer](#) con il loro cuore di marmellata, completeranno alla perfezione la tua offerta dolciaria delle feste!

INGREDIENTI PER 15 SPECULOOS

FARINA 00 125 gr

BURRO FREDDO 50 gr

ZUCCHERO DI CANNA meglio quello scuro e fine - 100 gr

ACQUA FREDDA 30 gr

BICARBONATO ½ cucchiaini da tè

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

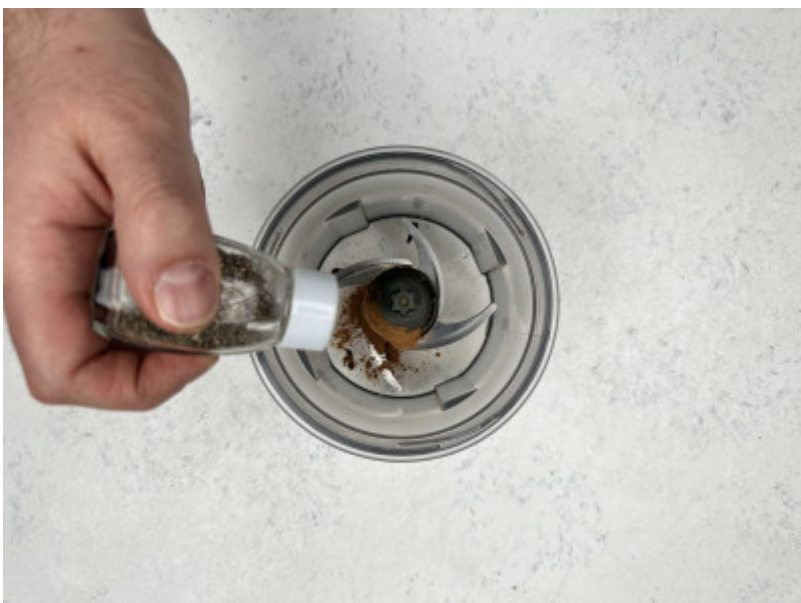
NOCE MOSCATA ½ cucchiaini da tè

CHIODI DI GAROFANO 4

PEPE NERO 1 pizzico

COME SI FANNO GLI SPECULOOS

- 1 Il cuore di questi biscotti è il profumo. Metti nel mixer i chiodi di garofano interi, la cannella in polvere, il pizzico di pepe nero e la noce moscata. Frulla tutto per qualche secondo alla massima potenza fino a polverizzare i chiodi di garofano e ottenere una polvere aromatica finissima





- 2** Senza togliere le spezie dal mixer, aggiungi la farina e il burro freddo tagliato a cubetti. Frulla ancora a impulsi: devi ottenere un composto "sabbioso" (non una palla compatta), dove il burro si è amalgamato alla farina. Trasferisci questo composto sabbioso in una ciotola capiente. Aggiungi ora gli ingredienti secchi rimanenti: il bicarbonato e lo zucchero di canna. Mescola velocemente con le mani o un cucchiaio per distribuirli.





3 Versa nella ciotola i 30 g di acqua fredda. Inizia a impastare con le mani: all'inizio

sembrerà slegato, ma continua a lavorare finché non ottieni un panetto liscio, scuro e omogeneo. Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e mettilo in frigorifero per almeno 12 ore (o tutta la notte).

Perché aspettare tanto? Senza uova, la farina ha bisogno di tempo per idratarsi con l'acqua e lo zucchero, e le spezie devono rilasciare i loro oli essenziali nell'impasto grasso.

Il giorno dopo, riprendi il panetto (sarà duro, lavoralo un attimo per ammorbidirlo) e stendilo su una spianatoia leggermente infarinata. Cerca di ottenere uno spessore sottile, di circa 3 mm.

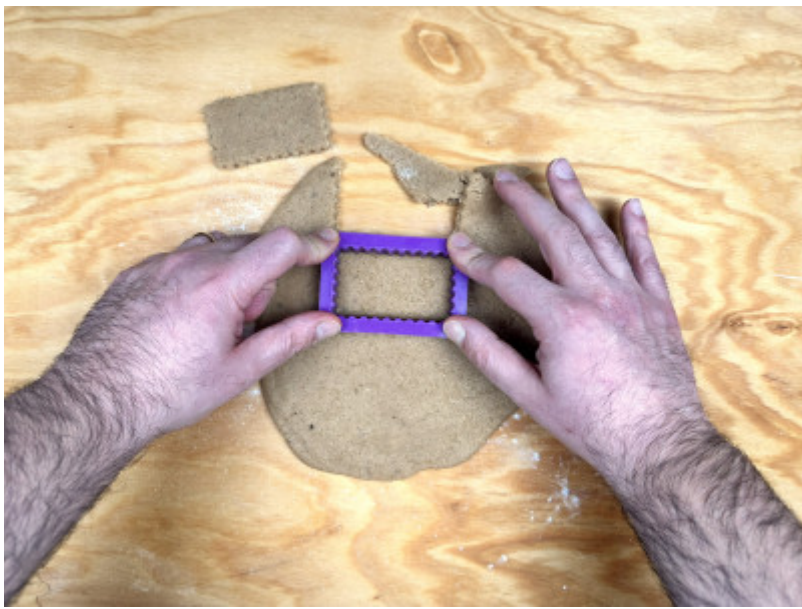




4 Accendi il forno a 180°C (statico).

Con le tue formine preferite o con una rotella tagliapasta, ricava i biscotti. Impasta nuovamente i ritagli e stendi ancora per non sprecare nulla. Trasferisci i biscotti su una teglia foderata di carta forno.

Cuoci nel forno caldo per circa 15 minuti. Devono diventare ben bruniti e croccanti. Lasciali raffreddare completamente prima di mangiarli: da caldi sono morbidi, la croccantezza arriva col freddo!



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Sostituisci la farina 00 con un mix di farina di riso e farina di grano saraceno; quest'ultima esalterà ancora di più il sapore rustico delle spezie.

Versione senza lattosio: La ricetta originale prevede il burro, ma puoi sostituirlo con una margarina vegetale di alta qualità o burro di soia per mantenere la friabilità.

Versione light: È difficile togliere lo zucchero perché è fondamentale per la croccantezza tipica, ma puoi usare farina integrale per un apporto maggiore di fibre.

L'idea vegana: Buone notizie! L'impasto originale non prevede uova. Ti basterà usare un burro vegetale al posto di quello vaccino e avrai dei biscotti 100% vegani deliziosi.

L'idea WOW: Immergi metà biscotto nel cioccolato bianco fuso e cospargilo di granella di pistacchi. Il contrasto cromatico e di sapore sarà strepitoso.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il riposo è tutto. Non avere fretta, l'impasto deve riposare in frigo almeno 12 ore (meglio una notte intera). Questo permette alle spezie di sprigionare tutto il loro aroma e alla farina di idratarsi bene, garantendo quella texture unica che non si deforma in cottura.

Lo sfizio in più: Aggiungi un pizzico di zenzero in polvere o scorza d'arancia grattugiata finissima per una nota fresca che bilancia il calore della cannella.

L'idea per i bambini: Gli Speculoos tradizionali raffigurano personaggi o storie (da creare con gli stampini in legno), ma puoi usare formine a forma di animali o stelline per renderli divertenti anche per i più piccoli.

Idea antispreco: Se ti si rompono dei biscotti (o se ne avanzano, cosa rara!), sbriciolali finemente e usali come base per una **cheesecake natalizia** o come crumble sopra una coppa di **crema al mascarpone**.

CONSERVAZIONE DEGLI SPECULOOS

La caratteristica vincente degli Speculoos è la loro durata. Essendo biscotti molto asciutti e senza uova, si conservano perfettamente in una scatola di latta ben chiusa anche per 2-3 settimane. Anzi, dopo qualche giorno i sapori delle spezie si saranno amalgamati ancora meglio! Teme solo l'umidità, quindi evita contenitori non ermetici.