

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Barrette speziate

---

LUOGO: **Europa / Germania**

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

---



1 tazza di zucchero a velo

½ cucchiaino di estratto di mandorle

1 cucchiaino di rum

1 cucchiaio di acqua .

## PREPARAZIONE

- 1 Mescolare insieme le spezie, la farina salata e la polvere lievitante. Incorporare le mandorle e la buccia di limone. In una ciotola a parte sbattere le uova e lo zucchero fino a che, togliendo lo sbattitore, si formi un filo. Incorporare il miele e il latte. Incorporare gradualmente il preparato di farina; sbattere fino a che diventi omogeneo. Distribuire l'impasto in una casseruola da 28x43cm ben unta e infarinata.  
Infernare a 200°C per 12/15 minuti, fino a cottura ultimata.  
Per fare la glassa di mandorle, miscelare lo zucchero a velo, l'estratto di mandorle, il rum, e 1-2 cucchiari d'acqua. Sbattere fino a che la glassa sia omogenea e della consistenza giusta. Aggiungere più acqua per diluire, se necessario. Cospargere il biscotto caldo con la glassa. Tagliare il biscotto in barrette da 2,5x1cm mentre è ancora caldo. Speziare le barrette e conservatele fino a 6/8 settimane in un contenitore sigillato se non sono glassati.