

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alle spezie

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Germania*

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



INGREDIENTI

- ½ tazza di burro o margarina
- ¼ tazza di lardo da pasticceria
- 1 tazza di zucchero di canna
- 1 grosso uovo
- ¼ tazza di melassa
- 2 ½ tazze di farina non setacciata
- ¼ cucchiaino di sale
- 2 tazze di baking soda
- 1 cucchiaino di cannella
- ½ cucchiaino di zenzero
- ½ cucchiaino di aglio macinato
- ½ cucchiaino di pepe di Giamaica macinato.

PREPARAZIONE

- 1 Fare una crema con il burro, il lardo e lo zucchero di canna. Incorporare l'uovo e la

melassa. Setacciare insieme gli ingredienti rimasti. Mescolare nel preparato con lo zucchero. Formare con l'impasto delle palle da 8-10cm. Mettere da parte 5cm d'impasto su di un foglio da forno unto. Schiacciare ciascuna pallina con il fondo di un bicchiere già unto e immerso nello zucchero.

2 Infornare a 175°C per 12/15 minuti. Far raffreddare i biscotti e conservarli in vasi a chiusura ermetica.