

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti allo zenzero croccanti

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 14 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 180 g di farina
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/8 cucchiaino di sale
- 70 g di zucchero di canna chiaro
- 60 g di burro ammorbidito
- 3 cucchiaini di miele o golden syrup
- 1 uovo.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 180°C ed imbrattare due teglie.

Miscelate la farina, lo zenzero in polvere, il lievito in polvere, il bicarbonato ed il sale in una ciotola.

Incorporate lo zucchero di canna.

Fate fondere il burro con il miele o, se ne avete a disposizione, con il golden syrup in un pentolino a fuoco basso.

Rimuovete dal fuoco e fate raffreddare il composto.

Unite il burro e miele agli ingredienti secchi, aggiungete l'uovo e lavorate l'impasto fino a che risulterà piuttosto duro e omogeneo.

Modellate con l'impasto delle palline delle dimensioni di una noce ed adagiatele sulle teglie distanziandole di circa 5 cm.

Infornate e lasciate cuocere fino a che i biscotti risulteranno appena dorati e duri al tatto, circa 12-15 minuti.

Trasferite i biscotti su di una griglia a raffreddare.

NOTE