

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti allo zenzero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Norvegia*

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



INGREDIENTI

- 250g di burro
- 125g di sciroppo leggero
- 250g di zucchero a velo
- 1dl di panna
- 400g di farina
- 2 cucchiaini di chiodi di garofano macinati
- 1 cucchiaino di cannella
- 100g di mandorle tritate finemente

Che buoni questi **biscotti allo zenzero**, profumati e deliziosi, in genere vengono fatti durante le festività natalizie ma sono assolutamente adorabili tutto l'anno! La ricetta per farli è davvero semplice e infatti vi invitiamo a provarla subito, e se amate questa radice dal sapore inconfondibile vi lasciamo anche una altra ricetta per utilizzarla: ecco i [gamberi](#) allo zenzero, favolosi!

PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione il burro, lo sciroppo, la panna e lo zucchero a velo. Fate raffreddare ed incorporate gli altri ingredienti. Impastate il composto e stendetelo in dischi da circa 3cm di diametro.
- 2 Mettete in un luogo fresco fino al giorno successivo. Tagliate i dischi a fette e infornate a 175°C per 10 minuti.

CONSIGLIO