

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti pan pepato

di: *maria61m*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

BURRO 100 gr
MIELE DI CASTAGNO 250 gr
ZUCCHERO 125 gr
SPEZIE VARIE IN POLVERE Cucchiaini
(cannella, chiodi di garofano, anice, noce
moscata) - 2
LIEVITO PER DOLCI Mezza bustina -
CACAO AMARO 8 gr
FARINA 600 gr
UOVA 1
CARMELLE DURE 10

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola mettete il cacao e lo zucchero setacciati, il miele, le spezie ed il burro a pezzi.



- 2 Fate fondere dolcemente e mescolare.



- 3 Fate raffreddare il composto a temperatura ambiente.

Intanto mescolare la farina con il lievito, disporre a fontana e aggiungete l'uovo battuto mescolare con un pò di farina.



4 Aggiungete tutto il composto di miele e amalgamare prima con un cucchiaino di legno.



5 Poi impastare con le mani fino a quando l'impasto è liscio.



6 Fate riposare in frigo per una notte.

Il giorno dopo con l'aiuto di un mattarello stendete l'impasto piuttosto sottile e con le formine ritagliare dei biscotti, ritagliate con una formina più piccola il centro dei biscotto, trasferiteli in una placca da forno foderata da carta forno e riempite il buco con briciole di caramelle dure tritate.



7 Infornate i biscotti a 180°C per circa 15 minuti.

