

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti speziati con l'uvetta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *25 pezzi* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *9 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO*



Biscotti speziati con l'uvetta, dei biscotti che ricordano i profumi del natale con la cannella, i chiodi di garofano e l'uvetta...

Un biscotto ricco sia nei sapori che negli ingredienti, infatti non ci accontentiamo di tutte le spezie, lo zucchero di canna, le uova e l'uvetta ma li abbiamo ulteriormente arricchiti con le mandorle a scaglie.

La loro preparazione richiede davvero pochissimo tempo e pochissima manualità per cui non avete più scuse per prepararli!

INGREDIENTI

FARINA 350 gr

BURRO ammorbidito - 125 gr

ZUCCHERO DI CANNA scuro - 150 gr

UOVA 2

CANNELLA IN POLVERE scarsi - 2 cucchiari da tè

LIEVITO IN POLVERE 4 gr

CHIODI DI GAROFANO macinati - 6

NOCE MOSCATA grattugiata - ½

SALE ¼ cucchiari da tè

UVETTA 90 gr

MANDORLE IN SCAGLIE 50 gr

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa macina i chiodi di garofano in modo da ridurli in polvere.





2 Riunite le spezie in un ciotolino insieme al sale.



3 Lavora il burro e lo zucchero di canna a crema con delle fruste elettriche o in una planetaria.



4 Aggiungete l'uovo e fate amalgamare bene.



5 Mettete a bagno l'uvetta in acqua fredda.



6 Aggiungete la farina precedentemente setacciata al composto nella planetaria. Quindi unite anche tutte le spezie preparate in precedenza.





- 7** Scolate l'uvetta e sciacquatela bene sotto l'acqua corrente, quindi asciugatela tamponandola con della carta assorbente.





8 Incorporate il lievito, le mandorle e l'uvetta preparata e fate amalgamare.





9 Una volta che l'impasto è fatto, trasferitelo su un foglio di pellicola trasparente, schiacciatelo in un disco e copritelo con altra pellicola.

Riponetelo in frigorifero per almeno mezz'ora a rassodare.





10 Scaldate il forno a 200°C ed imburrate due teglie da forno o copritele con un foglio di carta forno.

Riprendete l'impasto e arrotolatelo a salsicciotto, quindi affettatelo in modo regolare.



11 Allineate i biscotti in teglia e fateli cuocere per 15 minuti circa o fino a doratura.



12 Servite i biscotti speziati con l'uvetta in cestini rivestiti da tovaglioli colorati.

