

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolci di Natale al miele

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



INGREDIENTI

7 tazze di farina
farina extra per impastare
1 ½ cucchiaini di bicarbonato
¼ cucchiaino di sale
1 ¾ di olio di oliva
1 ¼ tazza di zucchero
½ tazza di cognac o vino mavrothaphne o
porto
3 arance sbucciate e spremute
4 cucchiaini di cannella appena macinata
1 ½ cucchiaino di chiodi di garofano appena
macinati
¾ cucchiaino di noce moscata appena
grattugiata

PER LO SCIROPPO

2 tazze di miele
1 tazza di zucchero
1 bastoncino da 2
5cm di cannella

1 chiodo di garofano

1 limone sbucciato e spremuto

1 tazza d'acqua

PER LA COPERTURA

½ tazza di mandorle sgusciate

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaino di cannella appena grattugiata

PREPARAZIONE

1 Iniziate dallo sciroppo. Mettete il miele, lo zucchero, la cannella, il chiodo di garofano e la buccia del limone in una casseruola ed aggiungetevi l'acqua. Portate ad ebollizione e fate sobbollire per 5-10 minuti.

Aggiungete, quindi, il succo di limone e fate raffreddare.

Per sbollentare le mandorle, immergetele nell'acqua bollente per 1-2 minuti, fino a che la buccia sottile inizia a staccarsi. A questo punto scolate e sbucciatele completamente e mettetele su di un foglio di carta forno.

Tostate le mandorle in forno a 175°C per 1 minuti – fino a che iniziano a colorarsi.

Fate raffreddare, quindi tritatele molto molto finemente, si può utilizzare il tritatutto per questa operazione assicurandosi d'utilizzare la modalità ad intermittenza altrimenti le mandorle potrebbero rilasciare l'olio.

Miscelate le mandorle con zucchero e cannella e mettetle da parte.

Setacciate la farina, il bicarbonato ed il sale insieme. Mettete l'olio d'oliva e lo zucchero in

una grossa ciotola e sbatteteli insieme utilizzando un cucchiaino di legno.

Incorporate il cognac, le buccie d'arancia, le spezie ed il succo di 2 arance.

Incorporate, ora, la farina qualche cucchiaino per volta, fino ad ottenere un impasto malleabile, aggiungete più farina se fosse troppo morbido e più succo d'arancia se fosse troppo duro.

Versate il composto su di una superficie infarinata e impastate per 10 – 15 minuti fino a che diventi molto omogeneo e liscio.

Prendete dei pezzi d'impasto, circa 2 cucchiaini, e formate delle pagnotte schiacciate e di forma ovale.

Disponete le pagnottelle su di un foglio di carta forno appena unto. Infornate a 200 / 220°C per circa 20 minuti, fino a doratura.

2 Quando si sono abbastanza raffreddati, immergeteli nella ciotola dove avete preparato lo sciroppo per circa 1 minuto. Rimuoveteli con un cucchiaino bucato e disponeteli su di una griglia a raffreddare completamente. Cospargeteli con il composto di mandorle tritate.