

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Lebkuchen

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [17 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 8 ORE RIPOSO IN FRIGORIFERO

---



Se avete avuto la possibilità di visitare i mercatini tedeschi di certo avete avuto modo di vedere i **Lebkuchen**: dei piccoli dolcetti tondi molto speziati e saporiti che si consumano in maniera particolare nel periodo festivo del periodo natalizio. Fare questi biscotti in casa può sembrare un compito arduo, ma in realtà non ha qualcosa di magico! In meno che non si dica la vostra cucina verrà invasa dal classico profumo di Natale e si creerà subito una dolce atmosfera! La amate? Anche noi! Ed è per questo che vi proponiamo di fare anche gli [omini di pan di zenzero](#): buonissimi!

FARINA 00 94 gr  
MANDORLE spellate - 50 gr  
NOCCIOLE spellate - 50 gr  
SCORZA DI ARANCIA CANDITA 50 gr  
SCORZA DI LIMONE CANDITA 50 gr  
DATTERI SECCHI snocciolati e tritati - 4  
PASTA DI MANDORLE 90 gr  
MARMELLATA DI ALBICOCCHIE 100 gr  
UOVA 3  
ZUCCHERO DI CANNA 165 gr  
ZUCCHERO A VELO 85 gr  
LATTE INTERO 30 gr  
SALE 1 pizzico  
LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè  
CANNELLA 1 cucchiaino da tè  
ZENZERO MACINATO 1 cucchiaino da tè  
MACIS MACINATO 1 cucchiaino da tè  
CHIODI DI GAROFANO MACINATI 1  
pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei **lebkuchen** fate tostare le mandorle e le nocciole in una padella antiaderente.



2 Nel frattempo riunite nel boccale del tritatutto la farina, il lievito, il pizzico di sale e le spezie.







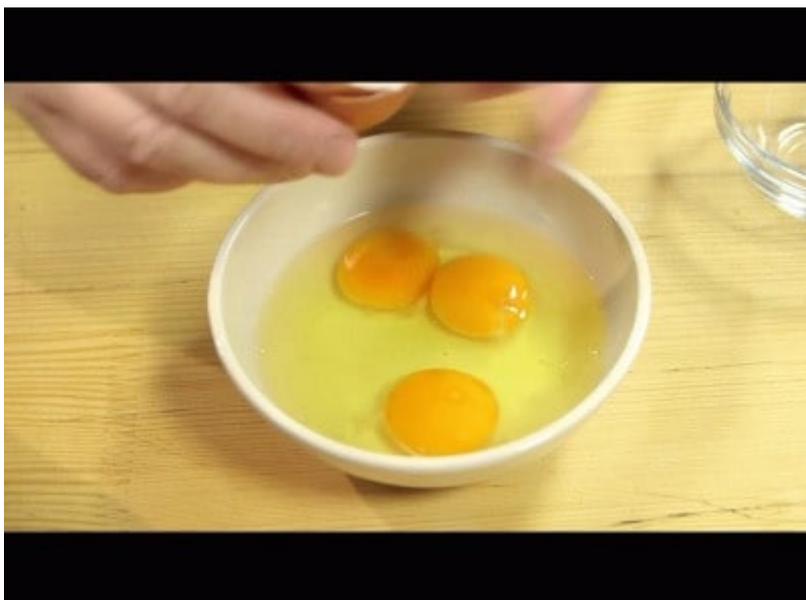
**3** Azionate brevemente la macchina per mescolare questi primi ingredienti.

Aggiungete le scorze di limone e d'arancia ed i datteri; tritate nuovamente.





4 Unite la marmellata, lo zucchero di canna e le uova e tritate ancora.



5 Macinate finemente la frutta secca tostata ed unitela al tritatutto.



- 6 Trasferite il composto ottenuto in una ciotola, coprite con la pellicola e fate riposare in frigorifero per una notte intera.



- 7 Il giorno successivo, foderate una teglia con carta forno, riprendete l'impasto e distribuitelo a cucchiariate nella teglia distanziando ciascuna cucchiaiata di 6 cm dall'altra.



8 Decorate ciascun biscotto con tre mandorle.



9 Infornate a 160°C per 17 minuti circa.



10 Nel frattempo preparate la glassa mescolando lo zucchero a velo con il latte.



**11** Quando i biscotti sono cotti, sfornarli e farli freddare.

Spennellare i biscotti con la glassa e far solidificare prima di servirli in tavola.



## CONSIGLIO

**Quanto tempo si conservano?**

Puoi conservarli in una scatola di latta per una settimana circa.

**Posso mettere le noci al posto delle mandorle?**

Sì certo, andranno benissimo!