

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Lebkuchen

di: *Cookaround*

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 a ridosso delle feste. Fare questi biscotti in casa poi 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! Laamate? Anche noi! Ed è per questo che vi proponiamo di fare anche gli [omini di pan di zenzero](#): buonissimi!

INGREDIENTI

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 ALBICOCCHE 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
CANNELLA 1 cucchiaino
ZENZERO MACINATO 1 cucchiaino
MACIS MACINATO 1 cucchiaino
CHIODI DI GAROFANO MACINATI 1 pizzico

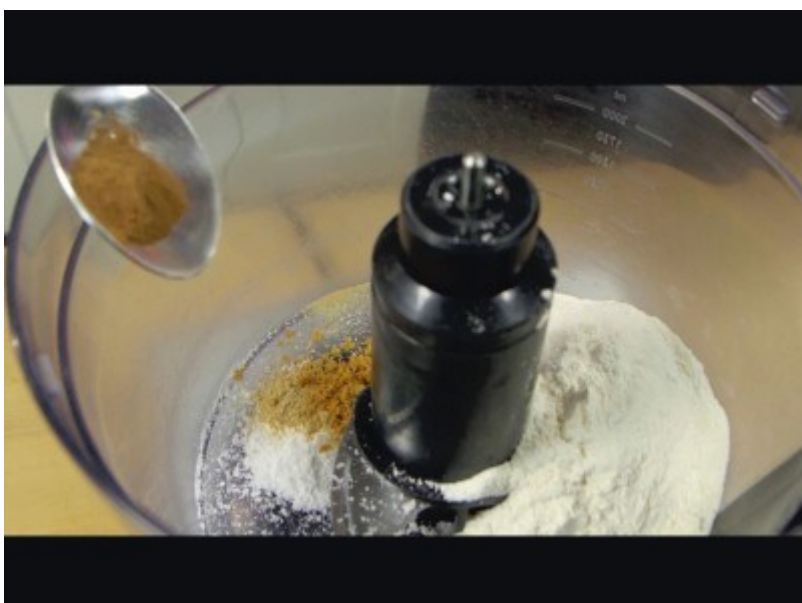
PREPARAZIONE

- 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.







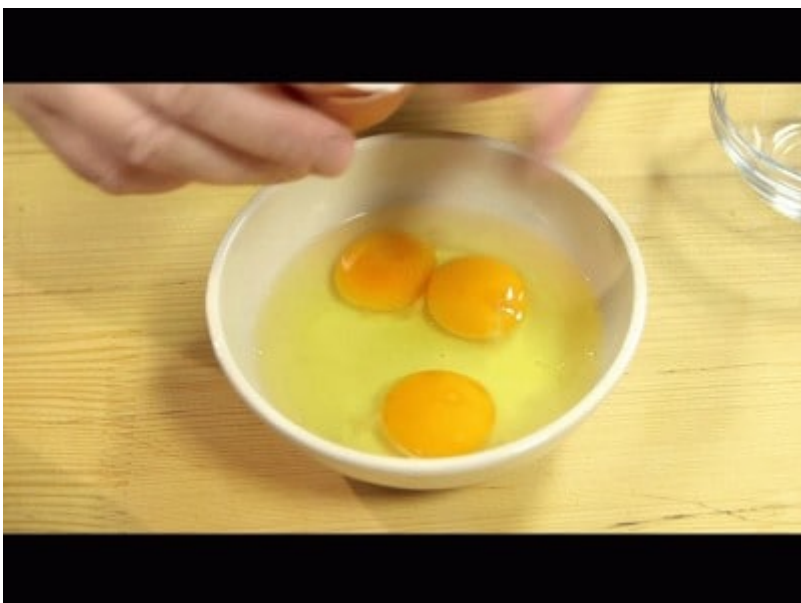
3 Azionate brevemente la macchina per mescolare questi primi ingredienti.

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