

DOLCI E DESSERT

Speziatini

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 8 persone

Germe di grano	40 g
Farina bianca 00	40 g
Farina gialla fina	40 g
Zucchero semolato	40 g
Burro freschissimo	30 g
Uovo	1
Cannella in polvere	1 pizzico
Noce moscata	1 grattatina
Sale	1 pizzico

PER LA PLACCA

Burro	poco
Farina bianca	poca

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 32 biscottini. Mettete in una ciotola il germe di grano, la farina bianca setacciata, quella gialla, lo zucchero, un pizzico di cannella, una grattatina di noce moscata e un pizzico di sale.
- 2 Mescolate bene gli ingredienti indi fate la fontana, ponetevi al centro dell'uovo intero e il burro ammorbidito ed a pezzettini, impastando tutto alla perfezione.
- 3 Mettete l'impasto in una tasca di tela impermeabile munita di bocchetta rotonda liscia e su una placca imburata e infarinata deponete 32 ciuffetti di composto grossi pressappoco quanto una ciliegia e un poco distanziati.
- 4 Passateli in forno già caldo a 190 gradi per circa 12': staccateli subito dalla placca e fateli raffreddare su carta da cucina.