

DOLCI E DESSERT

Biscotti al panpepato

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	1000 g
Burro	125 g
Miele	500 g
Zucchero	250 g
Uova	2
Sale	1 pizzico
Cedro candito	30 g
Scorza d'arancia candita	30 g
Cannella in polvere	2 cucchiaini
Chiodi di garofano macinati	1/2 cucchiaino
Macis (fiori di noce moscata in polvere)	1/2 cucchiaino
Lievito in polvere	1 1/2 bustina

PER LA GLASSA

Cioccolato fondente	100 g
Cioccolato al latte	100 g
Burro	20 g

Preparazione

- 1 Fate sciogliere il miele con lo zucchero e il burro, togliete dal fuoco e continuate a mescolare fin quando il composto si sarà raffreddato.
- 2 Frullate le uova, unitele al miele insieme con il sale, il cedro e la buccia d'arancia finemente tritati, la cannella, la polvere di chiodi di garofano e il macis.
- 3 Mescolate la farina con il lievito, incorporatela al composto e lavoratela con le mani.
- 4 Stendete la pasta con il mattarello in una sfoglia dello spessore di un centimetro e ricavatene dei biscotti di varie forme (tondi, rettangoli, rombi).

- 5 Adagiateli sulla placca imburata e fateli cuocere in forno a 240 gradi per 15 minuti. Toglieteli da forno e lasciateli raffreddare. Preparate la glassa.
- 6 Sciogliete il cioccolato fondente e quello al latte con il burro a bagnomaria e ricoprite con la glassa i biscotti.