



Biscotti allo zenzero

I biscotti **allo zenzero** sono un dolce tipico della tradizione natalizia svedese, ma il loro sapore ricco e speziato in realtà viene apprezzato durante tutto l'anno.

Tempo di preparazione: 5 ore (necessarie per la lievitazione)

Difficoltà: bassa

INGREDIENTI (per 4 persone):

- 400 gr farina tipo 00
- 100 gr di zucchero
- 140 gr di burro
- 1 uovo
- 150 gr di miele
- 2 cucchiaini di zenzero
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- Un cucchiaino di bicarbonato
- 1 pizzico di noce moscata



PREPARAZIONE:

Mescolare insieme in una terrina farina, spezie, bicarbonato e un pizzico di sale mescolandoli ben bene, fino a farli diventare un composto omogeneo; a parte lavorare il burro e lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida e senza grumi, aggiungere al burro e allo zucchero il miele e l'uovo, amalgamando bene il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Una volta ottenuto un impasto morbido e compatto, avvolgerlo in una pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigo per almeno 5 ore (potete anche preparare l'impasto il giorno prima!).

Quando la pasta sarà pronta, stenderla con il mattarello in una sfoglia di circa 5 mm (non troppo sottile, quindi) e ritagliare i biscotti nelle forme che preferite (omini, renne, alberelli, calzette o stelline, tutto è concesso e si può dare libero sfogo alla creatività, purché sia richiamata la magia del Natale).

Disporre i biscotti su una teglia con carta da forno, abbastanza distanziati l'uno dall'altro perché con la cottura tenderanno ad "espandersi". I biscotti devono rimanere abbastanza morbidi e dorati, perché una volta raffreddati diventeranno più "croccanti"

Il consiglio dello chef: una volta cotti è possibile decorare i biscotti con la glassa