

Biscotti allo zenzero e nocciole

Vi presento i primi biscotti allo zenzero di quest'anno. Avevo proprio voglia di iniziare così. Sarà il Natale che si sta avvicinando, chissà! La ricetta che vi propongo è per 24 favolosi dischetti con il croccante bordo pregiato dai cristalli di zucchero di canna. La particolarità di questa ricetta è proprio l'aroma dello zenzero e dello zucchero di canna, nonché la presenza delle noci tritate.

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 80 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 20 grammi di zucchero di canna
- 100 grammi di burro
- 1 uovo
- 100 grammi di farina di nocciole
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- mezzo cucchiaino di cannella
- zucchero di canna (quanto basta per cospargere il rotolo di pasta)
- 1 pizzico di sale

Procedimento:

Versate in una ciotola il burro fuso e lo zucchero a velo (80) e quello di canna (20 gr) e sbattere il tutto. Aggiungete l'uovo e mescolate, unite la farina setacciata, lo zenzero, la noce moscata, il sale e le noci tritate finemente. Amalgamate il tutto mescolando.

Formate un rotolo di pasta che appoggerete sulla pellicola trasparente cosparsa di zucchero di canna. Avvolgete la pasta con la pellicola trasparente e ponete in frigorifero per circa mezz'ora.

Trascorsa l'ora riprendete il rotolo di pasta dal frigorifero, togliete la pellicola trasparente ed iniziate a creare i vostri dischetti di pasta tagliandola a rondelle di 2 centimetri di spessore.

Disponete i biscotti ottenuti sulla placca rivestita con carta da forno e cuocetele in forno statico preriscaldato a 200° C per circa 15 minuti.

Fate raffreddare i biscotti prima di servirli.

□