



PALAGYM

sport e vita

ASSAROTTI

BISCOTTI DI SAN NICOLA



ricetta per 5 porzioni

500 g di farina, 1 bustina di lievito per dolci, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino da the ciascuno di polvere di chiodi di garofano e di noce moscata, 1 cucchiaino di semi di anice macinati, sale, 1 cucchiaino di zenzero e 0.5 cucchiaino di pepe bianco, (entrambi ridotti in polvere)

Nella ciotola di un mixer elettrico mescolare 250 grammi di burro ammorbidito con 250 grammi di zucchero grezzo di canna, fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungere 60 ml di latte e, gradualmente, le farine precedentemente setacciate, fino a formare una palla con l'impasto. Stenderlo su una superficie infarinata ad uno spessore di circa 1cm e mezzo e tagliare dei quadrati di quattro centimetri di lato. Cospargere i biscotti di mandorle trite e passarli in forno preriscaldato a 160°C per 7 minuti; abbassare la temperatura a 140°C e cuocerli ancora per 20-25 minuti fino a che saranno deliziosamente bruniti.