



Lebkuchen

Ingredienti

125 g miele acacia

125 g moscovado

50 g burro

1 pizzico sale

1 arancia bio grattugiata

1 uovo medio

200 g farina

100 g farina mandorle

50 g di arance candite

vaniglia

8 g di lievito

*spezie: 3 cucchiaini

cannella 2 cucchiaini

2 cucchiari rum

vaniglia

*spezie da tritare con macina caffè:

3 g miscela moscata

10 g cannella

3 g chiodi di garofano

5 g zenzero

3 g anice

3 g anice stellato

1 g caffè

3 bacche cardamomo

20 g cacao amaro

Biscotti speziati di Natale.

Scaldare al microonde o in un pentolino zucchero e miele; aggiungere il burro, sale, arancia grattugiata, rum, vaniglia, canditi tagliati grossolanamente. Quando il composto è tiepido, aggiungere l'uovo intero.

Mescolare la farina, la farina di mandorle, il lievito e amalgamare a tutto il resto fino ad ottenere un impasto lavorabile, tipo frolla.

Fare riposare in frigo per un'ora almeno, porzionare i biscottini in pezzi da 15 o 20 g. Arrotondare, schiacciare un po' tipo disco volante, distanziare sulla placca. Infornare a 170 gradi per 10 minuti (se di 15 g) 12 minuti (se di 20 g).

Non cuocere oltre, altrimenti seccano troppo.

Una volta raffreddati, glassare con cioccolato fondente alla base e con una glassa fatta con zucchero al velo, rum e acqua, sulla superficie. Conservare in una scatola di latta. Si conservano per una decina di giorni.