



Biscotti al cacao speziati allo zenzero e cannella

I biscotti al cacao, speziati allo zenzero e cannella sono peccati di gola dal gusto deciso. Scopriamo quanto è facile prepararli.



Foto di Lucilla Mazzella (© Riproduzione riservata).

Questi biscotti propongono un abbinamento particolarissimo tra la cannella e lo zenzero, la prima con un aroma dolce ed intenso ed il secondo dal gusto leggermente piccante.

La **cannella** è originaria dell'Estremo Oriente e la varietà più conosciuta è quella della Cina. Viene estratta dalla corteccia di un albero, arrotolata ed essiccata. Sia macinata che a stecche, viene adoperata per dolci, liquori e creme.

Lo **zenzero** conosciuto anche con il nome di “**Ginger**” è una spezia originaria dell'India e della Malesia. In cucina viene utilizzato sia fresco e grattugiato o secco in polvere. Ha un gusto leggermente piccante e viene impiegato per speziare i cibi oppure per decotti digestivi.

Ricetta dei biscotti al cacao speziati allo zenzero e cannella

Categoria: dolci

Difficoltà: semplice

Costo: basso

Dosi: per 4 persone

Tempo di cottura: 15 minuti

Tempo totale di preparazione: 45 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 130 gr di farina;

- 50 gr di cacao amaro;
- 60 gr di zucchero;
- 40 gr di burro;
- 50 ml di latte;
- 5 gr di cannella;
- 5 gr di zenzero in polvere;
- zucchero a velo q.b..

Procedimento

1. Setacciate la farina e versatela su di una spianatoia;
2. aggiungete lo zucchero, il cacao amaro e le spezie;
3. incorporate il burro ridotto a pezzetti;
4. versate il latte e impastate fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo;
5. formate una palla con l'impasto e copritelo con la pellicola;
6. lasciatelo riposare per circa 30 minuti in frigorifero;
7. tirate la pasta in una sfoglia alta circa di un centimetro e coppate con una formina per biscotti (la forma del biscotto è soggettiva);
8. preriscaldate il forno a 170°;
9. predisponete i biscotti su una teglia con carta forno;
10. a metà cottura, capovolgete i biscotti con l'aiuto di una paletta;
11. una volta sfornati, lasciateli raffreddare;
12. sistemate su un piatto da portata e guarnite il tutto con una spolverata di zucchero a velo.

Data di creazione

02/11/2015

Autore

lucilla-mazzella