

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Biscottini speziati glassati (natalizi)



175 g di zucchero
175 g di burro
un cucchiaio di zenzero in polvere
un cucchiaino di cannella in polvere
un cucchiaino di cardamomo in polvere
un cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
1,5 dl di panna fresca
un cucchiaino di lievito per dolci
450 g di farina
un pizzico di sale

Per la glassa:

un albume
un cucchiaio di succo di limone
240 g di zucchero a velo



Mescolate il burro morbido con lo zucchero, la panna, le spezie e il sale. Incorporate il lievito setacciato e la farina e impastate. Avvolgete in pellicola e mettete in frigo per una notte.

Stendete la pasta su carta da forno con il matterello a uno spessore di circa mezzo centimetro. Ricavate dei biscottini con piccoli tagliapasta a forma di stella, cuore o fiore e disponeteli in una placca su carta da forno. Cuocete i biscotti in forno già caldo a 180' per 10/15 minuti.

Preparate la glassa: sbattete l'albume con poco zucchero e il succo di limone. Montate il composto con una frusta, incorporando gradualmente lo zucchero, fino a ottenere una crema liscia e leggera. Spalmate i biscotti con la glassa e fatela asciugare.