

Image not found or type unknown



SANTI E CIBI / 4 - LA RICETTA

I biscotti della gioia di Ildegarda di Bingen

CULTURA

03_01_2023

Image not found or type unknown



Ingredienti

- 12 cucchiari di burro
- 3/4 tazza di zucchero di canna
- 1/3 di tazza di miele grezzo
- 4 tuorli d'uovo
- 2,5 tazze di farina di farro
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di noce moscata in polvere
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

Preparazione

Sciogliere il burro, quindi metterlo in una ciotola media con lo zucchero, il miele e i tuorli

d'uovo. Sbattere delicatamente, quindi incorporare il resto degli ingredienti. Refrigerare l'impasto per un'ora.

Infarinare una superficie e poi stendere la pasta fino a uno spessore di circa mezzo centimetro. Tagliare la pasta in piccoli cerchi usando un tagliabiscotti o un bicchiere. Foderare una teglia con carta da forno, quindi infornare a 180°C per 10 minuti o fino a doratura.

Lascarli raffreddare prima di consumarli.