

Categoria: Ricette di Natale - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min **Cottura:** a teglia 15 min

Costo: Medio **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di riposo in frigorifero

I biscotti al miele sono dolcetti Natalizi decorati e dalle varie sagome, molto saporiti grazie alle spezie e al miele in essi contenuti, che conferiscono loro un particolare gusto e aroma.

L'impasto di questi biscotti viene ritagliato con stampini di varie forme, viene cotto e poi arricchito e decorato con varie glasse, sulle quali vengono applicate caramelline colorate, codette di zucchero o cioccolato, palline di zucchero argentate, ecc..



Ingredienti per circa 40/50 biscotti

>> Burro 100 gr	>> Lievito chimico in polvere 5 gr
>> Cannella in polvere 1 cucchiaino	>> Miele 50 gr
>> Chiodi di garofano in polvere 1/2 cucchiaino	>> Uova 2
>> Farina 00, 300/350 gr	>> Zucchero 150 gr

...per decorare:

>> Acqua q.b.	>> Codetta o zucherini, q.b.	>> Zucchero a velo, q.b.
-------------------------	--	------------------------------------

Preparazione



Per preparare i biscotti al miele, iniziate ponendo in una ciotola capiente (o sopra una spianatoia), 300 gr di farina a fontana, lo zucchero, il burro, il miele (meglio di tipo più compatto) (1), le due uova e le spezie (2); mettete tutto in una planetaria e impastate bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio.



Se l'impasto dovesse risultare troppo molle e appiccicoso (a causa della tipologia di miele utilizzata), aggiungete fino a 50 gr circa di farina (4).

Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente(5) e ponetelo in frigorifero per almeno un' ora. Trascorso il tempo necessario, prendete l'impasto e stendetelo su di una spianatoia, dandogli uno spessore di circa ½ cm; con stampini di varie forme (6), ricavate varie sagome dall'impasto, che a mano a mano adagerete su di una teglia foderata con carta forno, distanziandole di 2-3 cm una dall'altra. Quando avrete riempito la prima teglia, infornatela a 180° per circa 15 minuti (o non appena i bordi dei biscotti cominceranno a colorirsi leggermente).

Nel frattempo preparate la glassa all'acqua, seguendo le indicazioni che trovate [cliccando qui](#) .

Quando i biscotti si saranno raffreddati potete decorarli con la glassa con l'aiuto di un cucchiaino e poi con la codetta o gli zuccherini. Se non gradite particolarmente la glassa sopra i biscotti, in alternativa, prima di infornarli, potete applicare al centro di ognuno di essi mezza mandorla sbucciata, e spennellarli poi interamente con dell'uovo sbattuto, che dopo la cottura, li renderà lucidi ed invitanti. Lasciate asciugare la glassa dei biscotti e poi conservateli in una scatola di latta.