

# L'INGREDIENTE DI OTTOBRE: ZENZERO CANDITO

Baule Volante 35G € 1.30

Fresco, pungente e dolcissimo. Lo zenzero candito è l'ingrediente che ti darà la giusta carica per ripartire dopo l'estate!



## BISCOTTI ALLO ZENZERO CANDITO

Ingredienti: 1 di tazza di zenzero candito tritato - 1 tazza di zucchero di canna - ½ tazza di farina - ¼ di tazza di olio vegetale - ¼ di tazza di sciroppo d'acero o miele - 1 uovo grande - 2 cucchiaini di cannella in polvere - 1 cucchiaino di chiodi di garofano schiacciati - 1 cucchiaino di lievito in polvere - ½ cucchiaino di noce moscata - ½ cucchiaino di zenzero fresco tritato - ¼ di cucchiaino di sale - zucchero semolato

Mescolate in una grande ciotola la farine e le spezie.

In una seconda ciotola mescolate con una frusta elettrica lo zucchero di canna, lo sciroppo d'acero o il miele e l'olio per cinque minuti a velocità media.

Aggiungete l'uovo e mescolate nuovamente il tutto a bassa velocità per circa un minuto.

A questo punto aggiungete al composto, un po' alla volta, la farina unita alle spezie, mescolando con il mixer fino ad ottenere un composto omogeneo.

A questo punto unite anche lo zenzero fresco e quello candito tritati e mescolare bene il tutto.

Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate raffreddare in frigo per un paio d'ore.

Preriscaldare il forno a 175 ° e formate con l'impasto delle palline schiacciate, ripassatele nello zucchero semolato e cuocete per circa 13 minuti.

Lasciate raffreddare e gustate questi meravigliosi biscotti croccanti e con il cuore morbido.