

# BISCOTTI AL PANPEPATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di farina
- 125 g di burro
- 500 g di miele
- 250 g di zucchero
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- 30 g di cedro candito
- 30 g di scorza d'arancia candita
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano macinati
- 1/2 cucchiaino di macis (fiori di noce moscata in polvere)
- 1 1/2 bustina di lievito in polvere

Per la glassa:

- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di cioccolato al latte
- 20 g di burro

Fate sciogliere il miele con lo zucchero e il burro, togliete dal fuoco e continuate a mescolare fin quando il composto si sarà raffreddato.

Frullate le uova, unitele al miele insieme con il sale, il cedro e la buccia d'arancia finemente tritati, la cannella, la polvere di chiodi di garofano e il macis.

Mescolate la farina con il lievito, incorporatela al composto e lavoratela con le mani.

Stendete la pasta con il mattarello in una sfoglia dello spessore di un centimetro e ricavatene dei biscotti di varie forme (tondi, rettangoli, rombi).

Adagiateli sulla placca imburata e fateli cuocere in forno a 240 gradi per 15 minuti.

Toglieteli da forno e lasciateli raffreddare.

Preparate la glassa.

Sciogliete il cioccolato fondente e quello al latte con il burro a bagnomaria e ricoprite con la glassa i biscotti.