

BISCOTTI DANESI ALLO ZENZERO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di burro sciolto a bagnomaria
- 250 g di zucchero
- 150 g di miele
- 600 g di farina 00
- 250 g di mandorle senza pelle sminuzzate
- 1 cucchiaio di cannella
- 2 cucchiaini di zenzero
- 2 cucchiaini di chiodi di garofano ridotti in polvere
- 1 cucchiaio di bicarbonato

Battere insieme il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso, aggiungendo lo zucchero poco alla volta. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare bene.

Formare con le mani un cilindro del diametro di 4-5 centimetri, avvolgere nella pellicola da cucina e mettere in frigorifero per tutta la notte.

Tagliare a fette sottili (max 3 millimetri) con un coltello ben affilato.

Mettere in forno a 200 gradi su una piastra imburata o ricoperta con carta forno.

Cuocere per 8/10 minuti (non devono imbrunire troppo).