

# CANNAMELA

## Biscotti allo zenzero



### Ingredienti

- 330g farina
- 2 uova
- 1 cucchiaino zenzero macinato serie oro CANNAMELA
- 140g burro
- 150g zucchero
- 1/2 cucchiaino lievito
- 1 pizzichino sale
- zucchero a velo



Porzioni  
10 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
296.7\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Pasta frolla: in una ciotola setacciate la farina con il lievito e il sale, poi unite lo zucchero.
- 2** Aromatizzate la farina con lo Zenzero macinato Serie Oro CANNAMELA.
- 3** Iniziate ad impastare aggiungendo il burro a pezzi e le uova.
- 4** Impastate rapidamente e stendete su carta da forno la pasta allo spessore di 3-4 mm, poi ponetela in frigo per 15/20 minuti.
- 5** Con il tagliapasta di diverse forme incidete i biscotti.
- 6** Rimpastate gli sfridi di pasta rimasti e ripetete l'operazione.
- 7** Trasferite i biscotti sulla placca coperta con carta da forno e infornate a 180° per 10/12 minuti, o fino a che i biscotti non siano dorati.
- 8** Sfornateli e fateli raffreddare sulla gratella prima di spolverizzarli con lo zucchero a velo