

Biscotti allo zenzero – Norvegia

Ingredienti:

250g di burro, 125g di sciroppo leggero, 250g di zucchero a velo, 1dl di panna, 400g di farina, 2 cucchiaini di chiodi di garofano macinati, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di zenzero, 100g di mandorle tritate finemente.

Preparazione:

Portate ad ebollizione il burro, lo sciroppo, la panna e lo zucchero a velo. Fate raffreddare ed incorporate gli altri ingredienti. Impastate il composto e stendetelo in dischi da circa 3cm di diametro. Mettete in un luogo fresco fino al giorno successivo. Tagliate i dischi a fette e infornate a 175°C per 10 minuti.



Ricciarelli – Italia

Ingredienti:

Mandorle sbucciate 400g, zucchero semolato 250g, zucchero a velo 200g, ostie, albumi 2, una bustina di vanillina.



Preparazione:

Frullate le mandorle, con g 150 di zucchero semolato in modo da ottenere un composto il più sottile possibile. Unitele al resto dello zucchero, a g 100 di quello a velo e alla vanillina. Mescolate alle mandorle tanto albume quanto basta per ottenere un impasto sostenuto. Formate dei rombi lunghi circa cm 6. Appoggiateli sulle ostie e disponeteli su una o più placche del forno. Lasciateli così per 24 ore, quindi finite di asciugarli nel forno a 50° per 15'. Rifilate la parte delle ostie che sporge e cospargete i ricciarelli con abbondante zucchero a velo.

Melomakarona: dolci di Natale al miele – Grecia

Ingredienti:

7 tazze di farina, farina extra per impastare, 1 ½ cucchiaini di bicarbonato, ¼ cucchiaino di sale, 1 ¾ di olio di oliva, 1 ¼ tazza di zucchero, ½ tazza di cognac o vino mavrothaphne o porto, 3 arance sbucciate e spremute, 4 cucchiaini di cannella appena macinata, 1 ½ cucchiaino di chiodi di garofano appena macinati, ¾ cucchiaino di noce moscata appena grattugiata.

Per lo sciroppo: 2 tazze di miele, 1 tazza di zucchero, 1 bastoncino da 2,5cm di cannella, 1 chiodo di garofano, 1 limone sbucciato e spremuto, 1 tazza d'acqua.

Per la copertura: ½ tazza di mandorle sgusciate, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaino di cannella appena grattugiata.

Preparazione:

Iniziate dallo sciroppo. Mettete il miele, lo zucchero, la cannella, il chiodo di garofano e la buccia del limone in una casseruola ed aggiungetevi l'acqua. Portate ad ebollizione e fate sobbollire per 5-10 minuti. Aggiungete, quindi, il succo di limone e fate raffreddare. Per sbollentare le mandorle, immergetele nell'acqua bollente per 1-2 minuti, fino a che la buccia sottile inizia a staccarsi. A questo punto scolate e sbucciatele completamente e mettetele su di un foglio di carta forno. Tostate le mandorle in forno a 175°C per 1 minuto, fino a che iniziano a colorarsi. Fate raffreddare, quindi tritatele molto finemente. Miscelate le mandorle con zucchero e cannella e mettetle da parte. Setacciate la farina, il bicarbonato ed il sale insieme. Mettete l'olio d'oliva e lo zucchero in una grossa ciotola e sbatteteli insieme utilizzando un cucchiaio di legno. Incorporate il cognac, le bucce d'arancia, le spezie ed il succo di 2 arance. Incorporate, ora, la farina, qualche cucchiaio per volta, fino ad ottenere un impasto malleabile, aggiungete più farina se fosse troppo morbido e più succo d'arancia se fosse troppo duro. Versate il composto su di una superficie infarinata e impastate per 10 – 15 minuti fino a che diventi molto omogeneo e liscio. Prendete dei pezzi d'impasto, circa 2 cucchiai, e formate delle pagnotte schiacciate e di forma ovale. Disponete le pagnottelle su di un foglio di carta da forno appena unto. Infornate a 200 / 220°C per circa 20 minuti, fino a doratura. Quando si sono abbastanza raffreddati, immergeteli nella ciotola dove avete preparato lo sciroppo per circa 1 minuto. Rimuoveteli con un cucchiaio bucato e disponeteli su di una griglia a raffreddare completamente. Cospargeteli con il composto di mandorle tritate.

