

SANTI E CIBI / 4 - LA RICETTA

I biscotti della gioia di Ildegarda di Bingen

CULTURA

03_01_2023



Ingredienti

12 cucchiari di burro
3/4 tazza di zucchero di canna
1/3 di tazza di miele grezzo
4 tuorli d'uovo

2,5 tazze di farina di farro
1 cucchiaio di cannella in polvere
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di noce moscata in polvere
1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

Preparazione

Sciogliere il burro, quindi metterlo in una ciotola media con lo zucchero, il miele e i tuorli d'uovo. Sbattere delicatamente, quindi incorporare il resto degli ingredienti. Refrigerare l'impasto per un'ora.

Infarinare una superficie e poi stendere la pasta fino a uno spessore di circa mezzo centimetro. Tagliare la pasta in piccoli cerchi usando un tagliabiscotti o un bicchiere. Foderare una teglia con carta da forno, quindi infornare a 180°C per 10 minuti o fino a doratura.

Lasciarli raffreddare prima di consumarli.