

DOLCETTI ALLE SPEZIE

Ingredienti

- farina (150g)
- vino bianco (125ml)
- zucchero (250g)
- coriandolo
- pangrattato
- 2 chiodi di garofano
- cannella
- mandorle dolci (100g)
- cacao amaro in polvere (15g)
- cacao dolce in polvere (25g)
- margarina (10g)
- canditi (40g)
- 8 ostie

Come si prepara

Fate bollire per 5 minuti il vino con lo zucchero, la margarina, il cacao dolce e quello amaro, poi lasciatelo intiepidire.

Setacciate la farina con le spezie e mescolatela con i canditi e le mandorle tagliate per il senso della lunghezza.

Disponete la farina a fontana e versate al centro lo sciroppo di vino.

Impastate e formate, con le mani leggermente infarinate, otto pagnottelle.

Cospargete con pangrattato una teglia e disponetevi le otto ostie, ciascuna con sopra una pagnottella.

Fate cuocere in forno a 160 gradi per circa un'ora, toglietele e lasciatele raffreddare completamente prima di servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 90



Tabella nutrizionale

Valore energetico	351 kcal 1470 kJ
-------------------	---------------------

Tags

biscotti, dolcetti alle spezie

