

# BISCOTTI SPEZIATI: PEPPARKAKOR – SVEZIA

(da [www.latanadelconiglio.com](http://www.latanadelconiglio.com))



## Ingredienti:

270 gr di farina 00

90 gr di burro

70 gr di miele (millefiori o acacia)

90 gr di zucchero di canna Brown Sugar Muscovado (*se si usa la melassa, va bene un normale zucchero di canna*)

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino di zenzero in polvere

1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere (*a piacere anche 1/2 cucchiaino di cardamomo in polvere*)

1 cucchiaino di lievito per dolci

90 gr di acqua

## Preparazione

In una pentola portate ad ebollizione l'acqua, il miele, lo zucchero e le spezie, mescolando spesso. Togliete dal fuoco e unite il burro, tagliato a pezzetti e mescolate fino a quando non si sarà completamente sciolto.

In una ciotola unite farina e lievito. Uniteli quindi al miele ancora caldo e mescolate energicamente fino ad ottenere un impasto omogeneo e dalla consistenza molto morbida. Ponetelo in una ciotola, copritelo con della pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per una notte affinché si solidifichi e sia così facilmente lavorabile.

Preriscaldate il forno a 170°C. Togliete l'impasto dal frigo e prelevate piccole parti di impasto che andrete a stendere, con uno spessore di circa 2 mm, su un piano infarinato. Ritagliate con un tagliabiscotti a forma di fiore i pepparkakor e disponeteli su una teglia foderata con carta forno. Cuocete per circa 10 minuti e fate poi raffreddare su una griglia. Si conservano alla perfezione per diversi giorni in una scatola di latta.

*La ricetta originale prevede l'uso della Melassa al posto del miele; di seguito la ricetta*

## Ingredienti:

370 gr di zucchero da canna scuro

5 cucchiaini di acqua fredda

100 gr di acqua bollente

Metto lo zucchero e i 5 cucchiaini di acqua fredda in un pentolino con fondo antiaderente. Faccio sciogliere mescolando di continuo. Ad un certo punto lo zucchero diventerà sabbioso e a grumi. Continuo a cuocere a fiamma bassa e sempre mescolando piano piano lo zucchero ritornerà liquido. Tollo il pentolino dal fuoco e verso (FACENDO MOLTA ATTENZIONE) metà dell'acqua bollente, sempre mescolando e rimetto sul fornello. Continuo ad aggiungere l'acqua bollente e mescolare. Faccio cuocere per ancora circa 1 minuto. Quando lo sciroppo è freddo se risulta troppo duro farlo scaldare ancora con un po' di acqua calda. Ora abbiamo lo sciroppo di Melassa per i nostri pasticcini.

## Note:

Fare molta attenzione a non bruciare lo zucchero, mescolare sempre bene, altrimenti prenderà un sapore amaro!

Lo sciroppo appena tolto dal fuoco sembrerà molto liquido ma quando si sarà raffreddato la sua consistenza sarà più solida.

Si conserva per lungo tempo in un barattolo di vetro ben chiuso. Se lo conservate in frigorifero quando lo userete dovrete farlo sciogliere un poco in microonde o a bagnomaria.

