

**Piccole Alci croccanti alla
cannella e zenzero e lo
Speciale Dolci di Natale di
Taste & More**



Buongiorno e buon lunedì a tutti, amici e amiche di blog!
Il fine settimana è passato serenamente, sono stata bene, il tempo è stato bello anche se freddo, ma allietato da un meraviglioso sole...
Sabato ho avuto l'occasione a Milano di incontrarmi con un

gruppo di amiche blogger davvero meravigliose, alcune le conoscevo, altre no, insomma è stata davvero un'occasione unica e mi ha permesso di passare una mezza giornata davvero ricca e molto bella!

Grazie a tutte!

Oggi sono felice anche perchè esce il numero speciale di [Taste & More](#), tutto dedicato ai dolci di Natale...



Natale!

..anche se sembra ancora lontano, presto inizieremo a

respirarne l'atmosfera, il profumo...

E' un numero dolcissimo, dedicato a tutti voi; a chi vuole trovare qualche idea regalo home made per i propri amici e parenti, oppure anche solo a chi vuole deliziarsi durante le festività e preparare una merenda o una colazione dolcissima, da godere in famiglia.....

Vi invito a sfogliarlo [qui](#), troverete anche alcune mie ricette fra cui questa che vi voglio presentare or ora...dei biscottini croccantissimi e speziati, perfetti da inzuppare nel latte caldo della colazione natalizia, ma anche da sgranocchiare così o da confezionare in sacchetti colorati per regalare a chi amate.

Io avevo questo meraviglioso stampino a forma di renna, ma potrete realizzare anche delle stelle, delle campane, insomma chi più ne ha più ne metta...largo alla fantasia!



Ingredienti:

300 gr farina per dolci, per me [Molino Rossetto](#)

2 cucchiaini

di cannella in polvere

Mezzo

cucchiaino di zenzero in polvere

1 cucchiaino
di lievito per dolci
150 gr burro
3 cucchiaini di
miele millefiori o acacia (non un miele aromatico) per me
[Mielbio all'acacia Rigoni di Asiago](#)
140 gr
zucchero di canna scuro

Preparazione:

Setacciare la farina col lievito e le spezie, e metterla da parte.

Fondere il burro, farlo raffreddare ed amalgamarlo con lo zucchero e il miele, poi aggiungere la farina ed impastare, formando una palla, che dovrà essere avvolta in pellicola da cucina e lasciata riposare per circa un'oretta in frigorifero. Scaldare intanto il forno a 190° e preparare 2 piastre ricoperte di carta antiaderente.

Stendere l'impasto (attenzione perché tende a sbriciolarsi un pochettino) infarinando bene sia il mattarello che il piano di lavoro, e con uno stampino a forma di alce ricavare tanti piccoli biscotti, che dovranno poi essere messi con molta delicatezza sulle teglie per la cottura.

Infornare e cuocere per 8-10 minuti, facendoli dorare appena: attenzione perché sono già piuttosto scuri e tendono a bruciarsi facilmente, diventando poi una volta raffreddati, troppo duri.

Trasferire poi i biscotti su una gratella per farli meglio raffreddare.

Si conservano per parecchi giorni chiusi ben bene in una scatola ermetica o di latta.



Buon inizio settimana quindi...
...stamane mi aspetta un giro di commissioni insieme a mia sorella, purtroppo sono stata ferma parecchio ed ho delle cose arretrate da fare e sistemare.
Grazie a tutti che mi seguite sempre con affetto e ringrazio

ancora tutte le simpaticissime amiche blogger che hanno reso
sabato per me una giornata speciale!
Alla prossima

Simona