

# Biscotti alle prugne con zenzero

circa 60 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Preliminari:**

15 g di zenzero candito (pezzetti)  
120 g di prugne secche (snocciolate)

**Pasta:**

200 g di farina  
20 g di Epifin Dr. Oetker  
120 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanigliato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
3 c. da tavola di laticello  
120 g di burro da arrostitire ammorbidito

**1 Preliminari:**

Foderare le placche del forno con carta oleata.

Tritare lo zenzero finissimo. Tritare fine le prugne.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

Per la pasta, setacciare la farina e l'Epifin in una terrina. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico, prima un istante alla velocità minima, poi alla velocità massima. Incorporare all'impasto lo zenzero tritato e le prugne tritate.

Con l'aiuto di due cucchiaini disporre mucchietti di pasta ben distanziati sulle placche preparate.



**Dr. Oetker AG/SA**

Cuocere i biscotti nella parte media del forno per ca.15 minuti. Farli scivolare con la carta oleata su una gratella e lasciarli raffreddare.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 15 Minuti**



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53