

Morbidini alle spezie

circa 55 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

2 uova
1 tuorlo d'uovo
80 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
50 g di farina
50 g di Epifin Dr. Oetker
1 pizzico di zenzero macinato
1 pizzico di cannella in polvere
1 pizzico di anice in polvere

Decorazione:

50 g di Glassa scura Dr. Oetker
di cannella in polvere

1 Preliminari:

Foderare le placche del forno con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per la pasta, lavorare le uova e il tuorlo d'uovo a schiuma con lo sbattitore elettrico alla velocità massima. Incorporare a poco a poco lo zucchero e lo zucchero vanillinato sbattendo ancora per ca. 2 minuti. Mescolare la farina, l'Epifin, lo zenzero, la cannella e l'anice. Setacciare sul composto e sbattere brevemente alla velocità minima.

Con l'aiuto di due cucchiaini disporre mucchietti di pasta ben distanziati sulle placche preparate. Cuocere i biscotti nella parte media del forno per ca. 12 minuti. Lasciarli raffreddare su una gratella.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 12 Minuti

3 Decorazione:

Per decorare, scaldare la glassa come indicato sulla confezione. Tagliare un angolo della busta e disegnare sottili spirali di glassa sui biscotti. Mettere la cannella in un colino e setacciarla sui biscotti. Lasciare asciugare la glassa.

Consiglio

- Poiché la pasta si allarga sulla placca da forno, è importante disporre piccoli mucchietti spaziandoli bene.