

Speculatus decorati

circa 60 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.



Ingredienti:

Placca:

Pasta:

- 500 g di farina
- 2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
- 250 g di zucchero
- 1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
- 15 - 20 g di spezie per panpepato (bustina)
- 1 pizzico di sale
- 2 uova
- 200 g di burro o di margarina ammorbidito
- 100 g di mandorle macinate

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno

2 Pasta:

In una terrina, mescolare la farina e il lievito. Aggiungere zucchero, zucchero vanillinato, spezie, sale, uova, burro e mandorle e lavorare il tutto con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto liscio. **Riporre in frigorifero per ca. 30 minuti.**

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C



Dr. Oetker AG/SA

Stendere l'impasto in porzioni su una superficie leggermente infarinata fino a ottenere una sfoglia dello spessore di ca. 3 mm. Con un coltello o una rotella tagliapasta, ritagliare dei rettangolini (ca. 7x 5 cm). Tracciare a scelta i bordi o delle decorazioni utilizzando una forchetta o il dorso di un coltello. Usare lo stampino per biscotti con il lato più largo rivolto verso il basso per disegnare delicatamente altre decorazioni, oppure ritagliare delle piccole figure e sovrapporle ai biscotti. Posizionare i dolcetti sulla teglia e cuocere per ca. 10 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 10 Minuti

Spostare gli speculatius insieme alla carta da forno su una griglia e lasciarli raffreddare.

Consiglio

- Se riposti in un contenitore ben chiuso, i biscotti si conservano fino a ca. 3 settimane.

