

„Spitzbuben“ con succo di mela Jonagold



Ricetta per 40 biscotti

Ingredienti:

per i biscotti:

125 gr di burro
125 gr di zucchero a velo
1/2 bustina di zucchero vanigliato
1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di rum
1 uovo intero
1 tuorlo

300 gr di farina
1/2 bustina di lievito
2 cucchiaini di latte
Zucchero a velo come guarnizione

per la gelatina natalizia a succo di mela di montagna:

200 ml succo di mela di montagna
1/2 cucchiaino di buccia d'arancia
250 g di zucchero gelificante
2 stelle d'anice
1 stecca di cannella
3 chiodi di garofano

Preparazione gelatine:

Far bollire per ca. 4 minuti il succo di mela di montagna con la buccia d'arancia, le stelle d'anice, i chiodi di garofano, la cannella e lo zucchero gelificante. Filtrare il tutto e lasciare raffreddare.

Preparazione impasto:

Mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere lo zucchero vanigliato, la scorza di limone, il sale e il rum. Aggiungere il rosso e il tuorlo dell'uovo ed infine la farina setacciata ed il lievito. Formare l'impasto aggiungendo il latte. Lasciare raffreddare per ca. un'ora. Stendere l'impasto di uno spessore di ca. 1/2 cm e ritagliare dei cerchietti ed anelli. Infornare nel forno preriscaldato a 180 gradi per 5-7 minuti. Lasciare raffreddare i biscotti. Spolverizzate con abbondante zucchero al velo gli anelli. Stendete un velo di gelatina di succo di mela di montagna sui cerchietti e sovrapponetevi la seconda metà all'altra.