



THERME MERAN  
TERME MERANO

## **Biscotti di panpepato (Pfefferkuchen)**

### *INGREDIENTI PER I BISCOTTI*

600 g burro, temperatura ambiente  
10 dl zucchero  
2 dl sciroppo neutro (sciroppo di zucchero)

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Quindi aggiungere i seguenti ingredienti tritati finemente:

2 cucchiaini di zenzero  
4 cucchiaini di cannella  
2 cucchiaini di chiodi di garofano  
2 cucchiaini di bicarbonato  
4 cucchiaini di caffè di cardamomo

### *PREPARAZIONE*

Unire 4 decilitri d'acqua e 800 g di farina all'impasto già preparato. Stendere la pasta utilizzando un mattarello su una superficie spolverizzata di farina e ricavare i biscotti utilizzando uno stampino.

### *COTTURA*

Cuocere in forno per 15 – 20 minuti a 180 gradi.

Buon appetito!

@ Stefano Cecco