

# INGEFÆRKJEKS

## (BOCCONCINI DI ZENZERO)

Si tratta della versione norvegese dei pepparkakor svedesi: facile da realizzare, croccante e leggermente piccante . Immaginate di gustare questi biscottini con una buona tazza di tè. Ho trovato la ricetta in un sito norvegese, quindi dovrebbe essere D.O.C.



*(immagine tratta da [norlit.worldpress.com](http://norlit.worldpress.com))*

### Ingredienti:

- 110 grammi di burro morbido
- 230g di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 1 cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di cannella
- 1/4 cucchiaino di sale
- 110 grammi di zucchero
- 4 cucchiaini di sciroppo

### Procedimento:

Mescolate tutti gli ingredienti secchi in una ciotola .

Aggiungete il burro ammorbidito e lo sciroppo.

Mettete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per circa 2 ore (*in un altro sito consigliano di lasciarlo in frigorifero fino al giorno dopo, come per i Pepparkakor*) .

Stendete l'impasto in 2 "salsicce" . Dividete ogni salsiccia in 20 pezzetti da cui ricaverete delle palline. Preparate due placche forno su ognuna delle quali metterete 20 palline ( non di più perchè si attaccherebbero fra loro ). Cuocere in forno a 200 ° per circa 8 minuti fino a che non assumono un bel colore dorato; non lasciare che diventino troppo scura . Togliere dal forno e lasciare raffreddare sulla placca. E voilà , ecco pronti dei fantastici deliziosi biscotti.

*Preparazione dello sciroppo:*

*acqua e zucchero (in proporzione doppia rispetto all'acqua)*

*Procedimento:*

*1 - Versa la porzione di acqua in un pentolino e portala a bollore.*

*2 - Aggiungi lo zucchero e mescola continuamente finché non si sarà completamente disciolto. Lo sciroppo sarà pronto quando raggiungerà, appunto, la consistenza di uno 'sciroppo'.*

*3 - Aspetta che il tuo sciroppo si sia raffreddato ed imbottiglialo in un contenitore.*

*4 - Usalo per dolcificare le tue bevande, per prepararti degli ottimi cocktail o all'interno di tutte quelle ricette che prevedono l'uso di un dolcificante.*