

Biscotti alla melassa

Ecco un'altro biscotto della famosa **Magnolia Bakery** di New York, ha un gusto simile a quello del gingerbread (pandizenero), ma meno intenso. Nella ricetta originale è presente la polvere di **allspice**,



che in inglese è il pimento, una varietà di pepe molto speziato che ha questo nome perchè il suo gusto ricorda un mix di spezie, con sentori di cannella, chiodi di garofano e noce moscata. Si può sostituire con un trito fatto con 1 parte di chiodi di garofano, 1 di cannella, 1 di pepe, 1 di cannella.

In alternativa si può sostituire con il **mix 5 spezie** (io lo trovo nei negozi di alimenti etnici), che contiene cannella, chiodi di garofano, noce moscata, anice stellato e pepe nero. Sono resi un po' più dolci da un sottile velo di glassa, che però a piacere si può anche omettere. Ecco come prepararli.

Ingredienti per circa 40 biscotti:

- 280 gr di farina 0
- 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio (12gr)
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di polvere di pimento (allspice), o polvere 5 spezie
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 170 gr burro
- 170 gr zucchero semolato
- 1 uovo grande
- 80 gr melassa scura
- per la glassa:
 - 60 gr margarina
 - 260 gr zucchero a velo
 - 4-5 cucchiaini di acqua bollente

Preriscaldare il forno (statico) a 180°. Preparare 3 lastre da forno ricoprendole con carta da forno.

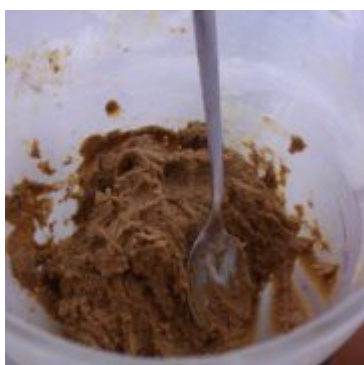
Setacciare bene la farina, unirvi il resto degli ingredienti secchi, mescolare e setacciare nuovamente. Tenere a parte.

Nella planetaria o usando le fruste elettriche, ridurre a crema il burro con lo zucchero per circa 3 minuti. Aggiungere l'uovo e amalgamarlo bene.

Aggiungere la melassa e lavorare ancora alcuni secondi, fino ad incorporarla completamente.



Per ultimi unire gli ingredienti secchi e mescolare con una spatola fino ad ottenere un composto uniforme.



Con un cucchiaino prelevare una porzione di impasto per volta, fare velocemente con le mani una pallina grande circa come una palla da ping pong, e appoggiare sulla carta forno, tenendole ben distanziate. Io ne ho posizionate 4 in lunghezza e 3 in larghezza, per permettere ai biscotti di allargarsi in cottura.



Infernare per 11-12 minuti, rimuovere la teglia dal forno e proseguire con la cottura successiva. Lasciare i biscotti sulla teglia per un paio di minuti, dopodich  trasferirli su una gratella fino a farli raffreddare completamente.



Preparare la glassa: in una ciotola aggiungere la margarina ammorbidita, versare lo zucchero a velo e mescolare bene con un cucchiaino fino a dissolvere la margarina quasi completamente. Aggiungere l'acqua bollente ed amalgamare, fino ad ottenere una glassa uniforme e senza grumi.



Velare ogni biscotto con un leggero strato di glassa utilizzando una spatola.

Trasferire i biscotti in frigorifero per almeno un'ora, per dare modo alla glassa di asciugare, altrimenti i biscotti si attaccheranno se si tenta di sovrapporli.

Se preferite una glassa pi  dura, potete non aggiungere la

margarina e usare solo lo zucchero e l'acqua bollente.