



Ricetta per Basler Leckerli



Per 8 persone

Tempo di preparazione: 180 min

Per ca. 80 pezzi

Ingredienti:

- 350 g farina di grano tenero integrale RIEPER
- 100 g cedro candito a cubetti
- 100 g scorza d'arancia candita a cubetti
- 80 g uvetta
- 2 cl rum
- 350 g miele
- 100 g sciroppo di barbabietola o acero
- 200 g mandole non spellate tritate
- 200 g mandole macinate fini
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino di pimento
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino di zenzero tritato o in polvere
- una presa di polvere di chiodi di garofano e una di macis

- 10 g potassa o carbonato di sodio
- 2 Cu latte

Per la glassa:

- 4 Cu succo di limone
- 100 g zucchero a velo

Preparazione:

Ungere e spolverare con farina oppure coprire con carta da forno una placca.

Marinare i canditi e l'uvetta con il rum. Portare a bollore il miele con lo sciroppo e lasciare raffreddare. Miscelare le mandole tritate e quelle macinate fini con la farina integrale di grano tenero. Mettere il tutto in una capace ciotola.

Aggiungere il miele, le spezie, la frutta e la potassa sciolta in un po' di latte. Impastare bene il tutto e lasciare riposare per 2-3 ore.

Stendere uniformemente sulla placca e infornare su media altezza nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 30 min. a 180° C

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.

Doppo la cottura:

Dopo il raffreddamento spennellare con la glassa e tagliare a quadratini.