

---

# Pepernoten, i biscotti di san Nicola

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

## I pepernoten sono tipici biscotti olandesi, preparati tradizionalmente in occasione della festa di San Nicola

Sinterklaas, cioè San Nicola, è molto caro ai bambini olandesi, ma anche di tutta l'Europa del Nord. Il sant'uomo, dalla lunga barba bianca e con indosso una mitra rossa, arriva ogni anno a metà novembre su un'imbarcazione carica di regali, accompagnato dai suoi aiutanti, chiamati *Pieten*. Secondo la tradizione, la sera dopo il suo arrivo, i bambini possono mettere una scarpa dietro la porta. La mattina seguente vi troveranno un piccolo dono lasciato da Sinterklaas. Nel XVI secolo, assieme alla tradizione di Sinterklaas nacquero i pepernoten, piccoli biscotti molto speziati. Il loro scopo, oltre che ludico, era anche educativo. I bambini buoni, infatti, venivano premiati dalle famiglie con un regalo e un sacchetto di pepernoten. Se è il pepe a dare il nome ai biscotti, in realtà sono proprio le spezie miste in polvere la caratteristica principale di questi biscotti tanto speziati. Non a caso, i Paesi Bassi erano a quell'epoca un'importante potenza marittima attiva nel commercio delle spezie dalle Indie. **Ingredienti per 30 biscotti** 150 g di farina autolievitante 75 g di zucchero di canna 100 g di burro 1 pizzico di sale latte q. b. 30 g di cannella 10 g di chiodi di garofano 10 g di noce moscata 5 g di pepe bianco 5 g di semi di anice 5 g di coriandolo **Tempo di preparazione** Un'ora di lavorazione e una giornata di riposo in frigorifero (se possibile). Mettere in un recipiente la farina autolievitante (in alternativa utilizzare normale farina ed aggiungere una bustina di lievito per dolci), le spezie, lo zucchero di canna, un cucchiaio di latte (affinché l'impasto sia morbido e non appiccicoso, altrimenti bisogna aggiungere altra farina per renderlo più compatto), il burro a temperatura ambiente (in modo che sia facile da lavorare) e il sale. Impastare finché il composto diventa liscio. Formare una palla, coprirla con della carta velina e lasciare riposare in frigorifero per una giornata o, se non è possibile, almeno un'ora. Spolverare su un ripiano della farina, prendere l'impasto e formare delle piccole palline delle dimensioni di una grande nocciolina, schiacciare leggermente le palline per formare dei dischi e disporle su una teglia con carta da forno. Fare cuocere in forno preriscaldato a 150° per circa 20 minuti. Fare raffreddare e servire.