
Gli Aschenkraperl

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Aschenkraperl: deliziosi biscotti preparati seguendo una ricetta natalizia austriaca poco nota.

Le Aschenkraperl, letteralmente “ciambelle alla cenere”, sono dei biscotti di pasta frolla quasi sconosciuti al di fuori dell’Austria, ma sono semplici e gustosi, immancabili sulle tavole delle festività natalizie degli austriaci più tradizionalisti. **Ingredienti per 30 ciambelle** 70 g di burro 90 grammi di zucchero a velo 90 grammi di mandorle 70 grammi di cioccolato grattugiato **Tempo di preparazione** 45 minuti Mescolare il burro con lo zucchero a velo. Successivamente aggiungere le mandorle e il cioccolato grattugiato. Lasciare riposare l'impasto in frigo per un po'. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 140° (la temperatura potrebbe essere adattata a seconda del forno in uso). Quindi, riprendere e modellare l'impasto in piccole palline schiacciate, ciambelle, quadrati, ecc., a seconda del proprio gusto. Al termine, infornare i biscotti per circa 16-20 minuti, controllando la cottura a seconda delle dimensioni e della forma. Usare il cioccolato fondente in modo che le Aschenkraperl non siano troppo dolci, ma è una questione di gusto personale. Ovviamente meno è amaro il cioccolato e più dolci saranno le ciambelle. *Ricetta adattata da Austrian Airlines Blog: “Austrian Airlines Christmas Baking”.*