Leckerli de Basilea



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Anís estrellado: 1 pizca
Azucar: 200 grs.
Sal fina: 1/2 cdita.
Harina: 400 g
Miel: 300 g
Polvo para hornear: 1 cdita.
Ralladura de 1/2 limón:
Té de bicarbonato de sodio: 1 cdita
Mantequilla pomada: 120 g
Cardamomo: 1 Pizca
Cáscaras de limón y naranjas confitadas: 100 g
Canela En Polvo: 10 g
Jengibre en polvo: 1 pizca
Nuez Moscada: 1 Pizca
Pimienta Negra: 1 Pizca
Kirsch: 60 cc
Almendras fileteadas: 150 g

Preparación de la Receta

- Sobre un tazón, tamizar la *harina*, la canela, el *cardamomo*, la nuez moscada, la pimienta negra, el *jengibre* en polvo, el bicarbonato de sodio, la sal y el polvo para hornear.
- En una olla, calentar la miel y el azúcar
- Una vez que el azúcar se disuelva, dejar enfriar hasta que tome temperatura ambiente.
- Añadir la *mantequilla* pomada e integrar con un batidor de alambre
- Perfumar con la ralladura de *limón* y kirsch.
- Volcar la preparación de la olla en el tazón de los polvos secos ya tamizados
- Integrar bien la mezcla.
- Añadir las cáscaras de los cítricos confitadas y la mitad de las almendras fileteadas.
- Colocar la masa en una placa de 30 x 40 cm con papel *mantequilla* y pasar una espátula.
- Llevar a la nevera durante 8 horas como mínimo
- Luego cocinar en el horno a 170 °C por 35 minutos
- Retirar y servir.

- A la hora de cocinar estas galletas, asegúrate de contar con los utensilios básicos necesarios.

Para la ralladura de lim&oacute

- N, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* verde brillante.
- Si lo deseas, puedes reemplazar la medida de kirsch por la misma cantidad de leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/leckerli-de-basilea