

# Leckerli de Basilea

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Anís estrellado:** 1 pizca

**Azúcar:** 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 limón

- No, 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>