

# I GRANDI classici

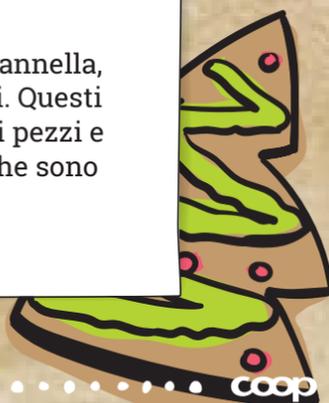
Di biscotti ce ne sono talmente tante varietà che si potrebbero riempire libri interi di ricette. Eppure, ne esistono un paio di tipi che sono conosciuti e amati da tutti. E noi ve ne presentiamo quattro.



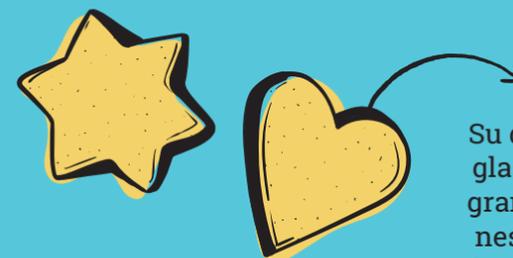
## Una breve storia SUI BISCOTTI

Un tempo il burro e lo zucchero erano ingredienti molto pregiati. Solo le persone più benestanti potevano permetterseli, come nel caso dei monaci. Durante il periodo natalizio si preparavano pani speciali con ingredienti e spezie preziosi

come i chiodi di garofano e la cannella, che arrivavano da Paesi lontani. Questi pani venivano tagliati in piccoli pezzi e distribuiti ai poveri: ed è così che sono nati i biscotti!



## È il vostro BISCOTTO PREFERITO qual è?



### MILANESINI

Su questi biscotti sta bene quasi tutto: glassa di zucchero, cocco grattugiato, granelli di cioccolato ecc. E poi i milanesini sono velocissimi da preparare oltre che ottimi da gustare anche senza decorazione o glassa.

### STELLE ALLA CANNELLA

Quando iniziamo a sentire il profumo di cannella, ci sentiamo già immersi nell'atmosfera natalizia. Provate le stelle alla cannella, l'effetto è esattamente lo stesso!



### BRUNSLI

Questi biscotti al cioccolato sono morbidi all'interno e croccanti all'esterno grazie a uno strato sottile di zucchero – una dolcezza da sogno che conquista grandi e piccini.

### DISCOLETTI

Biscotto, confettura, biscotto: così è fatto un discoletto. Il buco sulla parte superiore può avere tante forme diverse, come ad esempio stelle e cuoricini. I discoletti conservati per un giorno nell'apposita scatola sono ancora più buoni e morbidi.



Tante altre  
interessanti nozioni  
di cucina su  
[littlefooby.ch/nozioni](http://littlefooby.ch/nozioni)