

---

# 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”.*