

### Baseler Leckerli

750g de mel  
960g de farinha de trigo  
180g de açúcar  
400g de amêndoas ou castanhas do Pará moídas  
120g de frutas cristalizadas bem picadinhas  
2 colheres de fermento em pó  
2 colheres de chá de canela em pó  
1 colher de chá de gengibre em pó  
1 colher de chá de cravos em pó  
Um pouco de noz moscada  
Um pouco de cardamomo  
Casca ralada de um limão  
6 colheres de sobremesa de pinga

Esquentar o mel, sem deixar ferver. Juntar os outros ingredientes, por ultimo a farinha e o fermento.

Abrir a massa até uma espessura de mais ou menos 7m. Encher uma forma retangular, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Colocar no forno quente até dourar.

### Cobertura

100g de gláçucar  
2 claras

Bater 10 minutos e cobrir enquanto quente, tão logo tirar a forma do forno.  
Cortar em seguida, antes que a massa endureça.  
Deixar fora da lata de biscoito até ficar mole novamente.

