

# BIISCOTTI PAN DI ZENZERO



## Ingredienti:

350 grammi di farina debole

150 grammi di zucchero di canna integrale

150 grammi di burro

100 grammi di miele

2 tuorli

1/2 cucchiaino di bicarbonato

un pizzico di sale

2 cucchiaini di zenzero in polvere o grattugiato fresco

2 cucchiaini di cannella in polvere

1/4 di cucchiaino di noce moscata in polvere

## Per la glassa:

1 albume

200 grammi di zucchero a velo

## Procedimento:

Nella planetaria con la K mescolare la farina, il bicarbonato, lo zucchero, il sale e le spezie. Aggiungere il burro, successivamente il miele ed infine i tuorli. Lavorare l'impasto velocemente ed avvolgerlo nella pellicola per farlo

riposare in frigo per almeno 1 ora.

Dopo il riposo riprendere l'impasto e con il mattarello stenderlo allo spessore di 5mm, con il coppapasta ricavare tanti omini e disporli sulla teglia rivestita di carta da forno ed infornare a 180° per circa 8/10 minuti.

Preparare la glassa: montare con le fruste l'albume aggiungendo man mano lo zucchero a velo fino ad ottenere una consistenza densa.

Quando i biscotti si saranno raffreddati, iniziare a decorarli con la glassa con l'aiuto di un cartocchetto di carta da forno o con una piccola sac a poche.

Se si vuole si può dividere la glassa in diversi contenitori e colorarli con colori alimentari.

Procedimento Bimby:

Inserire nel boccale farina, zucchero, bicarbonato, sale e spezie 30 sec. vel.4

Aggiungere il burro 30 sec. vel.4

Aggiungere il miele 50 sec. vel.4

Aggiungere i tuorli 40 sec. vel.4



# TOGO FATTI IN CASA



Ricetta trovata su [bimbymania](http://bimbymania.com), sono veramente uguali agli originali!!

## Ingredienti:

200 grammi di farina 00

130 grammi di zucchero semolato

125 grammi di burro

100 grammi di fecola di patate

1 uovo

1 cucchiaino scarso di lievito

1/2 bacca di vaniglia o 1 bustina di vanillina

cioccolato fondente q.b. per glassare

olio di semi di girasole q.b. per glassare

## Procedimento:

Nella planetaria inserire tutti gli ingredienti ed impastare fino a far amalgamare tutti gli ingredienti. Se il composto risultasse sbricioloso compattarlo con le mani. Avvolgere l'impasto nella pellicola e farla riposare in frigo per almeno 1/2 ora.

Passato questo tempo formare con le mani i bastoncini e

disporli sulla teglia rivestita di carta da forno. Infornare in forno già caldo a 170° per circa 15 minuti, facendo attenzione a non farli colorire troppo.

Quando i bastoncini si saranno raffreddati, sciogliere il cioccolato fondente al microonde oppure a bagnomaria, aggiungere un filo d'olio di semi in modo da renderlo più fluido e lucido. Glassare tutti i bastoncini nel cioccolato e lasciar asciugare.

Procedimento Bimby:

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti vel. 5 per circa 1 minuto.

Se il composto risultasse sbricioloso compattarlo con le mani.

---

## FERRATELLE, NEOLE, PIZZELLE CON BACCHE DI GOJI



Ingredienti:

500 grammi di farina  
250 grammi di zucchero di canna integrale  
5 uova  
1 bicchiere e mezzo di olio di mais  
1/2 bicchiere di latte  
2 cucchiaini di rum  
16 grammi di lievito  
scorza grattugiata di un limone bio  
bacche di Goji q.b.

Procedimento:

Con l'aiuto delle fruste elettriche mescolare insieme tutti gli ingredienti tranne le bacche di Goji che vanno aggiunte alla fine mescolando con un cucchiaino, quando il composto risulta omogeneo.

Scaldare il ferro per le ferratelle e quando ha raggiunto la temperatura, versare un mestolo di composto e cuocere per circa 1 minuto, bisogna comunque regolarsi in base al proprio ferro.

Disporre le ferratelle a raffreddare su un canovaccio e poi conservarle in contenitore con chiusura ermetica in modo che restino morbide.



---

## BUGIE RIPIENE



## Ingredienti:

400 grammi di farina 00

200 grammi di latte intero

100 grammi di zucchero a velo

30 grammi di rum o marsala

20 grammi di burro fuso

2 uova

8 grammi di lievito

scorza grattugiata di un'arancia bio

un pizzico di sale

olio di semi d'arachidi q.b. per friggere

zucchero a velo q.b. per lo spolvero

confettura a piacere o crema alla nocciola per il ripieno

## Procedimento:

Amalgamare insieme tutte le polveri e la scorza grattugiata d'arancia. Aggiungere il latte, il rum ed il burro fuso ed iniziare ad impastare. Infine unire le uova continuando ad impastare. L'impasto deve risultare non troppo sodo, morbido ma lavorabile.

Avvolgere l'impasto nella pellicola e farlo riposare in frigo per almeno 1 ora.

Con l'aiuto della macchinetta della pasta e farina stendere l'impasto non troppo sottile, disporre il ripieno e ricoprire con altra pasta stesa. Con l'aiuto di una rotella dentellata ritagliare le bugie cercando di dare una forma a losanga.

Friggere le bugie in abbondante olio di semi d'arachidi bollente, scolarle e disporle su carta assorbente.

Cospargere con zucchero a velo e servire.