

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

