



Ricetta: Pan di zenzero

Ricetta gingerbread man

Ingredienti:

farina 270g

burro 90g

miele 70g (sostituisce la melassa della ricetta originale)

zucchero di canna scuro 65g

zucchero semolato 25g

cannella in polvere 1 cucchiaino e mezzo

zenzero in polvere 1 cucchiaino e mezzo

chiodi di garofano in polvere 1/4 cucchiaino

lievito per dolci 1 cucchiaino

zucchero a velo 500 gr

qualche goccia d'acqua

In un pentolino versate gli zuccheri, le spezie e il miele. Amalgamate il tutto e fate sciogliere a fuoco dolce 2 o 3 minuti, fino ad ottenere uno sciroppo denso, quindi togliete da fuoco e lasciate intiepidire. Nel mixer mettete la farina e il burro freddo a pezzetti. Mixate fino ad amalgamare bene il burro, quindi unite lo sciroppo e mescolare bene finché l'impasto sia omogeneo. Lavoratelo quindi con le mani su un piano infarinato, formate dei panetti, chiudeteli nella pellicola e conservateli in frigorifero per una notte (se siete di corsa lasciateli almeno un'oretta e intanto fate merenda). Stendete l'impasto su di un piano infarinato e ritagliate i biscotti con le formine-ometto (ma anche cuore, stella, ...). Disponete tutti i pezzi su una teglia da forno ricoperta con carta-forno. Fate cuocere a 180° per 10/12 minuti e lasciate raffreddare su una griglia finché sono completamente induriti. Preparate una glassa molto densa con lo zucchero a velo e pochissima acqua. Mettetela in un sac à poche (l'ideale sono quelli usa e getta, a cui taglierete l'estremità in modo che esca una glassa molto sottile) e disegnate sui vostri biscotti viso, capelli e abiti della persona a cui volete regalarli.

File allegato al post del 28.11.2013 su www.zigzagmom.com

Tre regolette, tre, per un corretto utilizzo di printables e tutorials scaricati da Zigzagmom.com:

1. prometto che non userò questo file per scopi non commerciali, ma solo per un uso personale né lo userò, nemmeno modificato, in altri blog, siti o pubblicazioni.
2. se lo consiglierò ad un'amica, lo farò inviando il link alla pagina e NON il file
3. mi ricorderò di dire "Mi Piace" cliccando Like in fondo a questa pagina.

Grazie!