

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti allo zenzero croccanti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [14 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se stavate cercando un biscotto adatto alla pausa con il thé eccolo che l'avete trovato! I **biscotti allo zenzero** croccanti sono ottimi, hanno un gusto e una consistenza davvero eccellente e si conservano a lungo. Perfetti per una dolce pausa, per la colazione o perché no, sono ottimi da incartare e regalare!

Dovete sapere inoltre che lo zenzero è un ottimo alleato per la nostra salute, perché è tra i più grandi antiinfiammatori naturali presenti sulla terra e quindi cosa c'è di meglio dell'unire l'utile al dilettevole! Provate questa ricetta poiché è assolutamente di facile realizzazione e fatela vostra! Se poi amate particolarmente lo zenzero provate anche la ricetta della [zuppa di zucca e zenzero](#)

: favolosa!

INGREDIENTI

180 g di farina
2 cucchiaini di zenzero in polvere
1 cucchiaino di lievito in polvere
1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1/8 cucchiaino di sale
70 g di zucchero di canna chiaro
60 g di burro ammorbidito
3 cucchiari di miele o golden syrup
1 uovo.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta dei biscotti allo zenzero, scaldate il forno a 180°C ed imburrate due teglie.

Miscelate la farina, lo zenzero in polvere, il lievito in polvere, il bicarbonato ed il sale in una ciotola.

Incorporate lo zucchero di canna.

Fate fondere il burro con il miele o, se ne avete a disposizione, con il golden syrup in un pentolino a fuoco basso.

Rimuovete dal fuoco e fate raffreddare il composto.

Unite il burro e miele agli ingredienti secchi, aggiungete l'uovo e lavorate l'impasto fino a che risulterà piuttosto duro e omogeneo.

Modellate con l'impasto delle palline delle dimensioni di una noce ed adagiatele sulle

teglie distanziandole di circa 5 cm.

Infornate e lasciate cuocere fino a che i biscotti risulteranno appena dorati e duri al tatto, circa 12-15 minuti.

Trasferite i biscotti su di una griglia a raffreddare.

NOTE

Quanti biscotti escono con questa dose?

Con le dosi indicate otterrete circa 20 biscotti.

Posso utilizzare un po' di cannella anche?

Sì ci sta benissimo!

Posso utilizzare dello zenzero fresco?

Sì grattugialo e mettilo un paio di cucchiaini!