

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti di pan di zenzero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Non c'è Natale senza gli **omini di pan di zenzero!** I **gingerbread man** sono questi deliziosi biscotti di pan di zenzero ideati, sembra, dalla Regina Elisabetta I nel lontano XVI secolo aveva chiesto ai cuochi di corte di stupire i suoi ospiti nel periodo natalizio. Questa idea piacque così tanto che la **ricetta** degli omini di pan di zenzero si è diffuso in tutta Europa prima e anche oltre oceano poi, tramandandosi nei secoli di generazione in generazione.

I **biscotti simbolo del Natale** sono molto semplici da realizzare e quindi sono adatti per passare un pomeriggio in cucina con i bambini, attività oltre che ludica anche riconciliante con la propria famiglia.

Visto che manca ancora qualche ora al Natale, perchè non ne approfitti per divertirti in cucina realizzando qualche dolce a tema? ecco qui qualche idea a tema:

[Dolci facili di Natale](#)

[Crema per farcire i dolci di Natale](#)

[3 dolci di Natale da fare all'ultimo minuto](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 420 gr

UOVA piccole - 2

ZUCCHERO 120 gr

MIELE 120 gr

BURRO 110 gr

ZENZERO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè

SALE ½ cucchiaini da tè

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

NOCE MOSCATA

CHIODI DI GAROFANO 4

## PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 150 gr

ALBUME 30 gr

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare i **biscotti di pan di zenzero** segui le nostre istruzioni passo passo:

In un tagliere riduci in polvere i chiodi di garofano, usando un coltello o un pestello.

Adesso riunisci tutti gli ingredienti secchi in una ciotola capiente: il sale, il bicarbonato, le spezie e i chiodi di garofano tritati.









**2** Nella ciotola della planetaria, dotata di gancio a k, sbatti il burro con lo zucchero fino ad ottenere una sorta di crema.

Incorpora alla crema il miele e le uova piccole, aziona nuovamente la planetaria; lasciala lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungi gradualmente il mix di farina e spezie e mescola fino a quando risulterà un impasto omogeneo, morbido ma non appiccicoso. Se dovesse risultare appiccicoso aggiungi un cucchiaino di farina.







**3** Spolvera un piano di lavoro con della farina, trasferisci il composto e lavoralo un po' con le mani fino a renderlo liscio e compatto.

Appiattisci l'impasto speziato e riponilo in frigorifero chiuso con la pellicola trasparente per almeno due ore, meglio se per tutta la notte.

Quando l'impasto si sarà raffreddato per bene, riprendilo e stendilo con un mattarello ad uno spessore di circa un centimetro e mezzo.

Con un taglia biscotti a forma di omino ritaglia tanti biscotti cercando di ottimizzare lo spazio della superficie.

Puoi impastare di nuovo i ritagli e procedere alla formazione di altri omini o di stelline e alberi se ti piace l'idea.

Disponi i biscotti su una teglia da forno ricoperta di carta forno e mettili in frigo in attesa che il forno arrivi a temperatura.

Accendi il forno statico a 180 gradi e aspetta che arrivi a temperatura. Inforna i biscotti e cuocili per circa 12/15 minuti o comunque fino a che non saranno leggermente dorati.

Non appena cotti disponili su una grata da pasticceria per farli raffreddare.







## COME FARE LA GLASSA PER LA DECORAZIONE

- 1 Monta gli albumi a neve con una frusta elettrica, aggiungi poco alla volta lo zucchero a velo e il succo di limone fino a che non avrà raggiunto una consistenza compatta e candida. Puoi usarla così neutra e bianca oppure puoi colorarla con qualche goccia di colorante alimentare.





- 2 Metti la glassa in un sac à poche usa e getta e taglia la punta per ottenere un buco del diametro di 1mm oppure usa una bocchetta del diametro di 1 mm. Decora i biscotti come gradisci, questo è il momento più divertente!





## CONSERVAZIONE

I biscotti di pan di zenzero si conservano per circa una decina di giorni in una scatola di latta a chiusura ermetica.