

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane allo zenzero

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 115 g di burro
- 1 tazza di sciroppo dorato (di sapore simile al miele ma fatto con lo zucchero)
- 1 tazza di zucchero di canna
- 2 ½ tazza di farina
- 1 cucchiaino di zenzero
- 1 cucchiaino di spezie miste
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 tazza di latte

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 180°C. Foderate con della carta-forno e ungete un grosso stampo per torte. Sciogliete il burro e lo sciroppo dorato in una ampia casseruola. Aggiungete lo zucchero e sbattete fino a ottenere un composto cremoso.
Setacciate gli ingredienti secchi in una grossa ciotola. Miscelate in un altro contenitore il

latte con il bicarbonato. Incorporate il composto di burro e quello di latte negli ingredienti secchi appena setacciati.

Versate il composto nello stampo. Infornate per 1 - 1 ¼ ore. Questo pane è ottimo se servitor caldo con un po' di burro.

Provate anche il nostro [pane veloce integrale](#), facile e gustoso!