

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Casetta di pan di zenzero

LUOGO: [Europa](#) / [Regno Unito](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [90 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La casetta di pan di zenzero, nota anche come **gingerbread house**, è un dolce natalizio scenografico e goloso, ricetta tipica dei paesi del Nord America e del Nord Europa. La base è formata da un **impasto friabile** e **speziato con cannella, zenzero e noce moscata**, lo stesso dei famosi [biscotti di pan di zenzero](#), i cosiddetti **gingerbread man**. La casetta di pan di zenzero si ottiene tagliando l'impasto in pezzi che, una volta cotti in forno, formeranno le pareti, il tetto e le finestre. Una volta raffreddati, i pezzi vengono assemblati con della [ghiaccia reale](#), che funge da colla e da decorazione.

La casetta di biscotto si può poi abbellire con confetti, caramelle, cioccolatini e frutta candita, a seconda della fantasia e del gusto di chi la prepara.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in modo semplice e divertente la tua **casetta di pan di zenzero**, se ami i [biscotti di Natale](#), ecco alcune **ricette** che devi provare:

[Mostaccioli](#)

[Frollini semplici](#)

[Biscotti mela e cannella](#)

[Canestrelli](#)

[Biscotti da appendere](#)

INGREDIENTI PER LA BASE DI BISCOTTO

FARINA 00 500

ZUCCHERO 200 gr

UOVA 2

BURRO 180 gr

CACAO AMARO 1 cucchiaino da tè

CANNELLA 1 cucchiaino da tè

ZENZERO 1 cucchiaino da tè

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO 150 gr

ALBUME 30 gr

CONFETTI ARGENTATI

COCCO DISIDRATATO

PREPARAZIONE

1 Ecco come preparare la casetta di pan pepato: versa la farina e il burro freddo a pezzetti nel robot da cucina, o in una planetaria, se non ne hai uno, puoi impastare a mano direttamente sul piano di lavoro leggermente infarinato.

Aziona il robot: in pochi istanti avrai un composto sabbioso, spegni subito, non devi surriscaldare il burro. Aggiungi le spezie, il cacao amaro, un pizzico di sale e lo zucchero, infine versa anche le uova e amalgama ancora il tutto nel robot, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.





2 Se il composto non dovesse essere perfettamente legato, ribaltalo sul piano da lavoro e

lavoralo per qualche istante con le mani.



- 3** Fai riposare l'impasto, coperto con pellicola trasparente, per 30 minuti circa in frigorifero, passati i 30 minuti, stendi l'impasto con il mattarello aiutandoti con un po' di farina, ti servirà uno spessore di circa 6-7 mm.



4 Prepara i pezzi della casetta utilizzando degli appositi stampi, una volta pronte le pareti della casa, intaglia porte, finestre e decorazioni a tuo piacimento o in base alle formine che hai a disposizione.

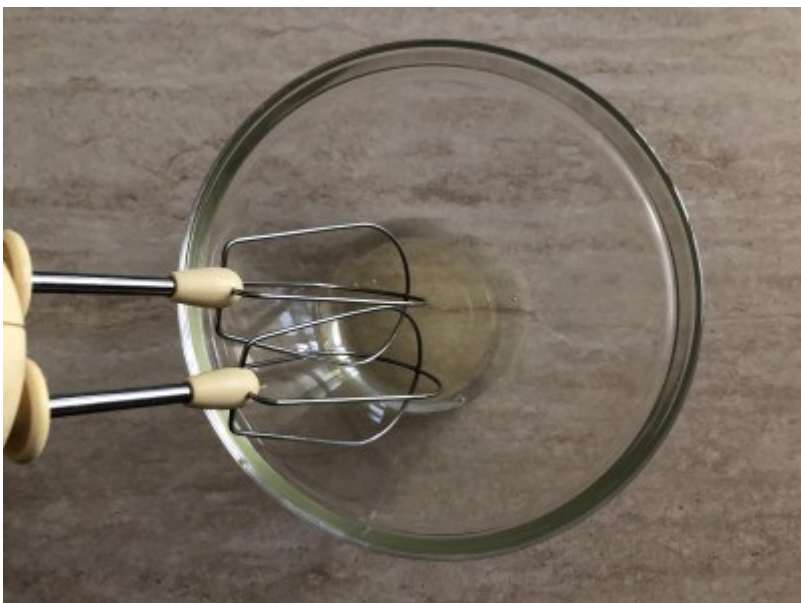
Con i ritagli di frolla che ti avanzano, prepara le varie decorazioni per il paesaggio, alberelli o forme di vario tipo. Sistema tutto su teglie foderate da carta forno, cuoci in forno ventilato nel binario centrale a 180°C per circa 10-15 minuti, i tempi di cottura possono cambiare in base al forno.







- 5 Mentre i pezzi di casa si raffreddano, inizia a preparare la ghiaccia: versa l'albume in una ciotola, inizia a lavorarlo con le fruste elettriche, aggiungi lo zucchero a velo poco alla volta e continua a lavorare fino ad ottenere una glassa liscia e cremosa.





- 6 Decora le varie parti della casetta e alcuni biscotti che ti servono per il paesaggio, utilizza dei confettini argentati per renderla più elegante, infine fai asciugare perfettamente tutti i pezzi per almeno un'ora.



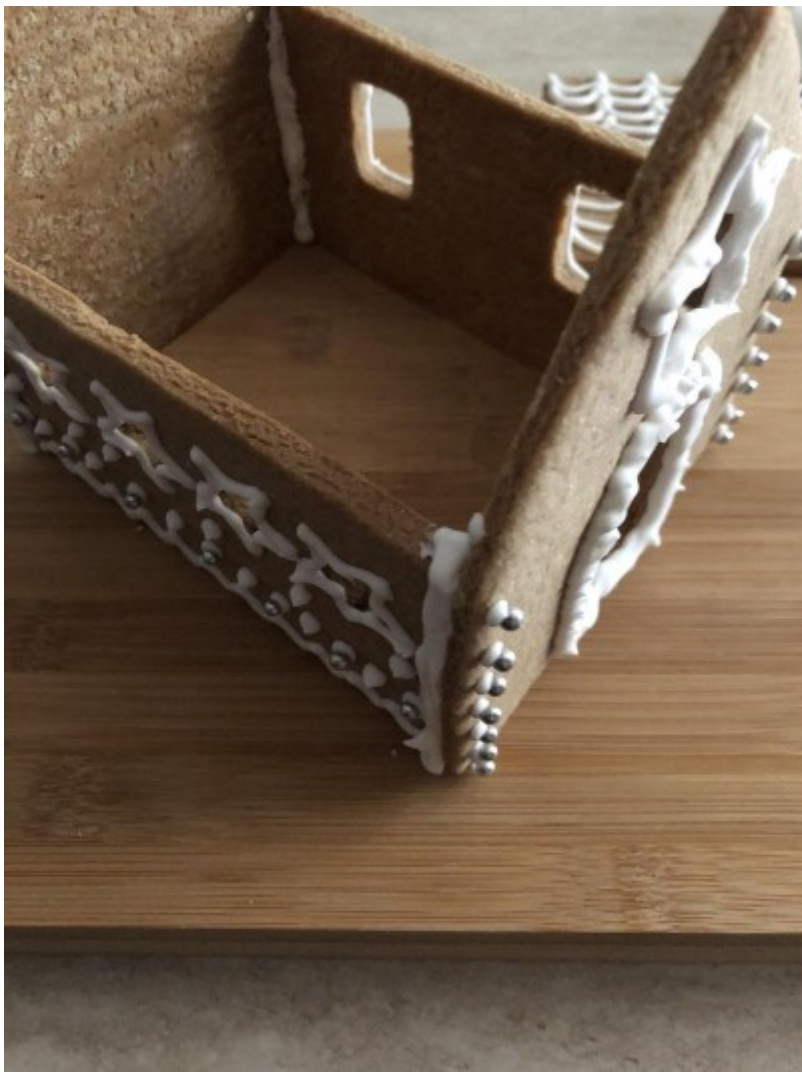




- 7 Prendi la restante ghiaccia, metti la ghiaccia sui bordi delle pareti e attaccale, meglio se metti un bicchiere o un barattolo di vetro tra le pareti per sostenerle, continua fino a montare tutte le pareti della casetta, una volta finita, aggiungi la ghiaccia per sigillare meglio anche all'esterno.







- 8 Aspetta almeno 30 minuti in modo che le pareti siano stabili, poi metti la ghiaccia sui bordi del tetto, poggia entrambi i lati sopra le mura della casetta, aggiungi della ghiaccia lungo tutto il tetto in modo da attaccarlo meglio e tienilo con le mani per alcuni minuti, giusto il tempo di assicurarti che non crolli.







- 9 Sistema la casetta e gli alberelli su un piano stabile, decora con del cocco disidratato che servirà ad ottenere l'effetto della neve.



CONSERVAZIONE

Puoi conservare la casetta di pan di zenzero anche per un mese, ovviamente se intendi mangiarla, meglio se tenuta sotto una campana di vetro, eviterai la polvere e l'umidità dell'ambiente.

CONSIGLIO

Puoi decorare la casetta variando con confettini colorati, cioccolatini o caramelle a tuo piacimento.