

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gingerbread

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 45 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 2 ORE RIPOSO IN FRIGORIFERO



Il gingerbread è un prodotto dolciario tipico del periodo natalizio, chi non ha mai visto l'omino di pan di zenzero? Bene quell'omino è fatto con un impasto molto speziato ed aromatico che racchiude in se tutto l'aroma del Natale.

In questo caso abbiamo voluto giocare con questo e una lemon curd, ovvero una crema al limone molto decisa che ben si sposa con gli aromi del pan di zenzero.

Un dolce perfetto per tutti, ma soprattutto per i vostri familiari vegetariani, un dolce così li lascerà a bocca aperta! Elegante e allo stesso tempo molto

molto gustoso.

Volete creare un menù vegetariano speciale? Ecco allora altre proposte molto interessanti:

[Tofu Teriyaki](#)

[Ravioli con il cavolo nero](#)

[Cannoli di insalata russa](#)

## INGREDIENTI PER IL GINGERBREAD

FARINA 260 gr

ZUCCHERO DI CANNA CHIARO 110 gr

ZUCCHERO 50 gr

UOVA GRANDI 2

LATTE temperatura ambiente - 240 ml

ZENZERO fresco - 10 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

113 gr

MELASSA 130 gr

BICARBONATO 5 gr

LIEVITO IN POLVERE 2 gr

SALE 2 gr

CANNELLA IN POLVERE 3 gr

ZENZERO IN POLVERE 3 gr

CHIODI DI GAROFANO MACINATI 1

pizzico

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO 1

## INGREDIENTI PER LA LEMON CURD

UOVA 3

ZUCCHERO 170 gr

SUCCO DI LIMONE 180 ml

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

cucchiaio da tavola

BURRO 115 gr

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare il gingerbread dovrete pensare sia alla crema al limone che alla base

proprio di gingerbread.

Partite con la crema al limone che avrà necessità di freddarsi e mentre si starà freddando, procedete con la preparazione del gingerbread.

Portate ad ebollizione dell'acqua in una pentola, sovrapponetevi una recipiente adatto per il bagno maria, versatevi le uova sgusciate e lo zucchero, quindi iniziate a sbattere con una frusta per un paio di minuti.

Incorporate al composto le scorze di limone, il succo ed il burro spezzettato. Mescolate costantemente con una frusta e proseguite la cottura per circa 10-15 minuti fino a che il composto inizia ad addensarsi. Rimuovete dal fuoco e lasciate intiepidire la crema. Appena la crema sarà fredda, ricopritela con della pellicola trasparente a contatto e riponetela in frigorifero per almeno 2 ore.

**2** A questo punto riunite in un recipiente la farina con il bicarbonato, il lievito in polvere, il sale, la cannella, lo zenzero in polvere, i chiodi di garofano macinati, la scorza di limone grattugiata e lo zenzero fresco tritato finemente.

**3** Nella ciotola dell'impastatrice, munita di gancio a foglia, lavorate il burro con lo zucchero bianco e quello di canna e lasciate lavorare a velocità sostenuta per 2-3 minuti fino a che risulti un composto soffice. Aggiungete le uova, uno alla volta, e lasciatele incorporare bene le al composto, dopo ogni aggiunta, quindi unite al composto la melassa e lasciate lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Unite al composto gli ingredienti secchi alternandoli con il latte.

**4** Trasferite all'interno di una teglia della grandezza 30X40 cm, il composto appena preparato, cercando di livellarlo il più possibile con un cucchiaio. Trasferite il tutto in forno statico preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti o fino a che, infilzando il dolce con uno stecchino, risulti asciutto al tatto.

- 5 Sformate l'impasto cotto e lasciatelo raffreddare per qualche minuto. Coppate con un coppapasta del diametro di 6 cm il dolce, formando così dei dischi.
- 6 Trasferite la crema al limone ormai rassodata, in una sacche a poche con punta liscia, farcite un disco con la crema lasciando un po' di margine dal bordo, sovrapponetene un altro disco e farcite. Continuate fino ad assemblare quattro dischi di gingerbread intervallati da crema per ogni porzione.
- 7 Formate un paio di strisce con la crema sul piatto di portata lunghe all'incirca come la torretta appena realizzata e posizionate quest'ultima sdraiata sulla crema. Guarnite a piacere con altra crema, menta limoncina e scorzette di limone.