DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Preparato per biscotti pan di zenzero e arancia

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Cerchi un'idea regalo originale e che venga dal cuore, senza impazzire nei negozi? Il **preparato per biscotti pan di zenzero e arancia** è la soluzione perfetta per stupire con un dono fatto a mano. Basta stratificare in un bel barattolo gli ingredienti secchi come farina, zucchero di canna e spezie profumate, creando un'etichetta personalizzata con le istruzioni per chi lo riceve!

Se adori cimentarti nelle preparazioni natalizie più magiche, non puoi assolutamente perderti la scenografica Casetta di pan di zenzero o i luccicanti Biscotti di vetro da appendere all'albero. Se invece in casa si preferiscono i sapori rassicuranti e veloci,

andrai sul sicuro con i Frollini semplici e gli infallibili Biscotti di Natale facili.

Immagina l'emozione di chi riceverà il barattolo, pronto a infornare dei dolcetti squisiti da intingere in una deliziosa Cioccolata calda. Per trovare altre meravigliose ispirazioni, consulta anche lo speciale sui Biscotti di Natale: 40 ricette da infornare, decorare e regalare per le feste.

Ingredienti per il preparato per biscotti pan di zenzero e arancia

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO DI CANNA SCURO 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

ARANCIA CANDITA A CUBETTI PICCOLISSIMI o scorza d'arancia essiccata - 1 cucchiaio da tavola

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

NOCE MOSCATA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

BICARBONATO DI SODIO 1 cucchiaio da tè

SALE 1 pizzico

Ingredienti da scrivere sull'etichetta

BURRO MORBIDO 120 gr

UOVO GRANDE 1

MIELE 2 cucchiai da tavola

Come fare il preparato per biscotti pan di zenzero e arancia

1. **Lava** e asciuga perfettamente il tuo barattolo di vetro. È fondamentale che non ci sia traccia di umidità all'interno.

Mescola in una ciotola la farina 00 con il bicarbonato, il sale, lo zenzero, la cannella e la noce moscata.

Versa questo mix profumato sul fondo del barattolo, creando il primo strato. Livella bene la superficie picchiettando delicatamente il contenitore sul piano di lavoro.

2 **Aggiungi** lo zucchero di canna come secondo strato. Usando il dorso di un cucchiaio, pressalo per compattarlo e creare una linea di colore ben definita.

Versa lo zucchero semolato sopra quello di canna, creando un netto e bellissimo contrasto cromatico.

Concludi inserendo sulla sommità la scorza d'arancia essiccata (o i cubettini di canditi).

Chiudi ermeticamente il barattolo.

3 **Prendi** il cartoncino e scrivi le istruzioni per chi riceverà il regalo. Scrivi esattamente così: "Versa il preparato in una ciotola. Aggiungi 120g di burro morbido, 1 uovo e 2 cucchiai di miele. Impasta fino a ottenere un panetto omogeneo. Fai riposare in frigo per 30 minuti. Stendi l'impasto, ritaglia i biscotti con le tue formine preferite e inforna a 180°C (forno statico) per 12-15 minuti."

Fai un foro nel cartoncino, fai passare il nastrino o lo spago e legalo con un bel fiocco attorno al collo del barattolo. **Il tuo delizioso regalo è pronto per essere donato!**

Idee alternative

Senza glutine: Sostituisci i 300 g di farina 00 con un mix specifico per pasta frolla senza glutine, mantenendo inalterati gli altri strati.
Senza lattosio: Specifica sull'etichetta esterna di aggiungere al mix 120 g di burro senza lattosio o una margarina vegetale di alta qualità.

Vegana: Indica di omettere l'uovo grande, di utilizzare un burro vegetale e di sostituire i 2 cucchiai di miele con altrettanti di sciroppo d'agave.
Idea WOW: Fai passare il nastrino o lo spago per chiudere il barattolo attraverso il forellino di una piccola formina in alluminio per biscotti (a forma di omino o di stella) per arricchire il pacchetto.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: È di fondamentale importanza lavare e asciugare il barattolo di vetro alla perfezione: non deve rimanere alcuna traccia di umidità all'interno. Ricorda anche di pressare bene lo zucchero di canna usando il dorso di un cucchiaio per creare una linea di colore netta e precisa.
Lo sfizio in più: Aggiungi un cucchiaio di gocce di cioccolato fondente finissime tra lo strato di zucchero di canna e quello di zucchero semolato.
L'idea per i bambini: Sostituisci la scorza d'arancia essiccata sulla sommità con zuccherini colorati o codette di cioccolato, per rendere il preparato più giocoso.
Idea antispreco: Quando consumi arance non trattate, preleva la scorza, tagliala a cubetti piccolissimi e lasciala seccare all'aria per qualche giorno: otterrai la scorza d'arancia essiccata a costo zero.

Conservazione

Il preparato, chiuso ermeticamente nel suo barattolo di vetro, si mantiene in dispensa perfettamente intatto per circa 3 mesi, lontano da fonti dirette di calore e luce. Una volta impastati e cotti, i biscotti si conserveranno fragranti per 7-10 giorni chiusi in un contenitore di latta.