

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Omini di pan di zenzero

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Un dolce che farà felici grandi e piccini: gli omini di pan di zenzero! Mettete un bel cestino di questi biscotti di pasta speziata in tavola a fine pranzo, magari con una tazza di caffè, sarà una maniera divertente e festosa di concludere il pranzo di Natale.

INGREDIENTI

FARINA 00 390 gr
SALE ½ cucchiaini da tè
BICARBONATO DI SODIO ¼ cucchiaini da tè
ZENZERO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè
CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
NOCE MOSCATA ¼ cucchiaini da tè
CHIODI DI GAROFANO MACINATI ¼ cucchiaini da tè
BURRO 113 gr
ZUCCHERO 100 gr
UOVA piccole - 2
MIELE 140 gr

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO 250 gr
ALBUME 1
SUCCO DI LIMONE 4 gocce

PREPARAZIONE

1 In una ciotola capiente, riunite la farina, il sale, il bicarbonato e le spezie.



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



3 Incorporate al burro il miele e l'uovo ed azionate nuovamente la planetaria; lasciatela lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.



4 Aggiungete, gradualmente, la farina con le spezie e mescolate fino a quando risulterà ben incorporata.



5 Dividete il composto in due parti e riponete il tutto in frigorifero per almeno due ore, meglio se tutta la notte.



6 Scaldate il forno a 180°C e posizionate il piano a metà forno.

Foderate due teglie con della carta forno.

Riprendete l'impasto dal frigorifero e stendetelo su di un piano di lavoro leggermente infarinato ad uno spessore di circa 1/2 cm.

Tagliate gli omini con l'apposito tagliapasta oppure aiutandovi con un cartamodello realizzato con la carta forno.



7 Disponete gli omini di pan di zenzero sulle teglie distanziandoli di circa 2,5 cm l'uno dall'altro, in cottura tenderanno ad allargarsi.



8 Riponete le teglie con gli omini in frigorifero per almeno 10 minuti per evitare che perdano la forma durante la cottura.

Infornate per circa 8-12 minuti o fino a quando i bordi dei biscotti non inizieranno a scurirsi.

Rimuovete i biscotti dal forno e lasciateli raffreddare per 1 minuti, quindi trasferiteli su di una griglia.

Realizzate la glassa reale seguendo la ricetta cliccando sul link nella lista degli ingredienti ed utilizzatela per realizzare le decorazioni.