



BISCOTTI DI PAN DI ZENZERO

Gli omini di Pan di Zenzero, o Gingerbread men, sono biscotti preparati con il pan di zenzero che è un impasto dolce realizzato con spezie, miele e zucchero.

Sono dolci tipici natalizi della tradizione anglosassone. Questi golosi e fragranti biscotti, sono realizzati in maniera diversa a seconda delle zone di provenienza. Infatti possono essere più sottili e croccanti oppure più spessi e morbidi, con forma di omini e donnine oppure con forma di vari soggetti natalizi, molto ricchi di glassa e colorati oppure con assenza di decorazioni. E' una ricetta da realizzare insieme ai bimbi che si divertiranno moltissimo prima ad aiutarvi a preparare gli omini, poi si delizieranno nel gustarli ed infine, se ne avanzano, daranno sfogo alla loro fantasia e creatività nell'appenderli sull'albero di Natale.

Difficoltà :facile **Tempo di preparazione** :40' **Tempo di cottura** :15'

Ingredienti

Per i biscotti di pan di zenzero

- Farina 00 450 g



- Burro 120 g
- Zucchero di canna 100 g
- Miele 150 g
- Uovo 1
- Zenzero in polvere 4 g
- Cannella in polvere 4 g
- Noce moscata in polvere 1 g
- Bicarbonato $\frac{1}{4}$ di cucchiaino
- Sale $\frac{1}{2}$ cucchiaino

Per decorare



- Zucchero a velo 250 g
- Albume 1
- Succo di limone 1 cucchiaino
- Colorante alimentare (facoltativo)

Preparazione

Sistema la farina setacciata a fontana sopra una spianatoia in legno o sul piano di lavoro. Nel centro metti l'uovo intero, lo zucchero di canna, il burro a temperatura ambiente tagliato a pezzetti ed il miele. Tutt'intorno disponi il sale, il bicarbonato, la cannella in polvere, lo zenzero grattugiato e la noce moscata. Incomincia ad impastare

con le mani iniziando dal centro e facendo incorporare bene la farina e tutti gli altri ingredienti. Lavora bene fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Raccoglilo a palla, avvolgilo in una pellicola trasparente e mettilo a riposare nel frigorifero almeno per 2 ore. Mentre l'impasto riposa, versa l'albume in una ciotola ampia con il succo di limone, unisci lo zucchero a velo ben setacciato in modo che non presenti grumi, e sbatti con le fruste elettriche fino ad ottenere una glassa consistente ma soffice. Tienine da parte una tazzina da caffè e distribuisce il resto in ciotoline separate versando in ognuna qualche goccia del colorante alimentare che hai



scelto per decorare gli omini e mescola facendolo incorporare alla glassa. Trascorso il tempo di riposo, toglie l'impasto dal frigorifero. Infarina la spianatoia e stendici sopra la palla di pan di zenzero spianandola bene con un mattarello: devi ottenere una sfoglia spessa 5 mm. A questo punto, utilizzando i tagliapasta a forma di omini e donnine, ritaglia la pasta e disponi le figure, distanziate le una dalle altre, sopra una placca foderata con carta da forno bagnata con acqua fredda e poi molto ben strizzata. Reimpasta gli avanzi di pasta, stendili di nuovo e ritaglia anch'essi. Metti la placca nel forno già caldo a 180 gradi lasciando cuocere i biscotti per 15 minuti circa o fino a che avranno assunto una bella e intensa colorazione dorata. Estrai dal forno e lasciali raffreddare del tutto. Ora non ti resta che decorare le figure a tuo piacimento sia con la glassa bianca che con quelle colorate utilizzando un sac à poche.

Consigli



Potete preparare della cioccolata calda alla cannella per gustare al meglio questi

biscotti speziati. Aggiungete la cannella in polvere durante la preparazione del cioccolato. Sciogliete 15 g di amido di mais in 300 ml di latte freddo, mescolando molto bene. Unite anche 70 g di cacao in polvere e mescolate. Sminuzzate 70 g di cioccolato e versatelo in un pentolino insieme a tutti gli ingredienti. Mescolate a fuoco medio fino a ottenere la consistenza desiderata e dolcificate a piacere. Potrete guarnire le tazze sia con della cannella in polvere che con delle stecche di cannella.