

# Sapori d'inverno: biscotti

## Pan di Zenzero

Il pan di zenzero (gingerbread) è un impasto a base di spezie quali cannella, chiodi di garofano, noce moscata, con spiccata prevalenza di zenzero, usato generalmente per confezionare biscotti.

Tipico dell'Inghilterra, Nord America e paesi del Nord Europa, il pan di zenzero viene preparato in special modo sotto le feste natalizie per confezionare omini, casette e soggetti natalizi in genere.

I biscotti di pan di zenzero, vengono infine decorati con glassa colorata e tradizionalmente appesi all'albero di Natale.

Difficoltà: Facile

Cottura: 12 minuti

Preparazione: 20 minuti

### ***Ingredienti:***

- 1 cucchiaino raso di bicarbonato;
- 150 gr. di burro;
- 2 cucchiaini rasi di cannella in polvere;
- 1/2 cucchiaino Chiodi di garofano in polvere;
- 350 gr di farina "00";
- 150 gr Miele (o melassa);
- 1/4 di cucchiaino di noce moscata in polvere;
- 1 pizzico di sale;

- 1 uovo;
- 2 cucchiaini rasi di zenzero in polvere;
- 160 gr di zucchero.

Per la glassa colorata:

- coloranti alimentari a piacere;
- 1 albume d'uovo;
- 200 gr. di zucchero a velo.

### ***Preparazione:***

In una ciotola capiente setacciate la farina con lo zucchero, aggiungete le spezie e il bicarbonato, infine anche il burro freddo tagliato a tocchetti. Aggiungete poi il miele e azionate a media velocità il mixer, fino a ottenere un composto bricioloso. In ultimo unite anche l'uovo e impastate ancora qualche istante fino a ottenere una palla.

Avvolgete l'impasto di pan di zenzero nella pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per almeno 1 ora.

Stendete l'impasto con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di 4 mm, ricavate delle sagome con dei tagliapasta di diverse forme natalizie oppure a forma di omino, ponete su una teglia coperta con carta da forno e passate in forno caldo a 180° per circa 10-12 minuti.

Nel frattempo preparate la glassa montando a neve ferma l'albume e incorporando poco alla volta, sempre sbattendo, lo zucchero al velo. Suddividete la glassa in tante ciotoline quanti sono i colori che vorrete usare e aggiungete in ognuna un colorante alimentare ponetela in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia e molto stretta e decorate a piacere i vostri biscotti di pan di zenzero.

***Conservazione:***

Consigliamo di conservare i biscotti di pan di zenzero in una scatola di latte, per 4-5 giorni al massimo.

L'impasto dei biscotti si può congelare avvolto con pellicola trasparente per 1 mese circa. All'occorrenza va scongelato in frigorifero prima di stendere e realizzare i biscotti.