

## Biscotti di Pan di Zenzero



I biscotti di pan di zenzero sono dei dolcetti della tradizione anglosassone che si sono fatti conoscere in Italia principalmente grazie ai film di animazione, uno su tutti Shrek con il suo omino di pan di zenzero. Sono dolcetti tipici natalizi molto carini e apprezzati dai bambini che amano vederli attaccati all'albero di Natale e naturalmente... mangiarli!

Esecuzione: facile

Preparazione: 20'

Riposo: 15'

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare i biscotti di pan di zenzero. Versa in una ciotola abbastanza capiente la farina, lo zucchero, il lievito per dolci, lo zenzero in polvere, il cacao zuccherato, il burro fuso, il miele e 3 tuorli d'uovo.

Impasta gli ingredienti aggiungendo il latte a poco a poco fino ad ottenere un impasto elastico dalla consistenza simile alla pasta frolla. Lascia riposare in frigo per un'ora circa.

Stendi quindi l'impasto con un mattarello - mezzo centimetro di spessore andrà benissimo - e ritaglia con gli stampini le forme che preferisci: oltre agli omini puoi fare stelle, cuori, alberi e tutto quello che vuoi. Ricordati di praticare un forellino in cima al biscotto per poterci poi infilare il laccetto che ti permetterà di attaccarlo poi all'albero di Natale.

Sistema della carta da forno in una teglia e stendici le forme preparate, inforna a 180° C per circa 15'.

Quando i biscotti hanno preso colore, togliili dal forno e lasciali raffreddare prima di decorarli con la glassa.

Per preparare la glassa mescola acqua e succo di limone, quindi porta a sfiorare il bollore in un pentolino; versa lo zucchero a velo in una ciotola e aggiungi mescolando bene e poco alla volta il preparato di acqua e limone. Puoi aggiungere, a piacere, del colorante alimentare.

Inserisci nel buco un laccetto se vuoi attaccare i biscotti all'albero di Natale.

### **Ingredienti per 4 persone:**

- 700 g farina bianca 00
- 3 tuorli d'uovo
- 175 g burro
- 175 g zucchero
- 50 g di miele

- 2 cucchiaini di cacao zuccherato
- mezzo cucchiaino di zenzero in polvere
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- latte q.b.
- Per la Glassa
- 20 g acqua
- 20 g succo di limone
- 250 g zucchero a velo