

Gingerbread.. man or bear?



PAPPA-REALE^{NET} 

 Per circa 30 biscotti

Ingredienti

350 gr farina "00"

200 gr di zucchero

2 cucchiai di melassa

100 gr di burro

1 uovo

1 cucchiaino e 1/2 di zenzero in polvere

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Glassa

5 cucchiai di zucchero a velo | 1 cucchiaio e 1/2 d'acqua

Procedimento

Setacciare la farina insieme al lievito, versare a pioggia al centro della spianatoia, unire lo zucchero, l'uovo, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, la melassa e lo zenzero. Lavorare il tutto fino a formare un composto omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e farlo riposare in frigorifero per 30 minuti.

Stendere la pasta con il mattarello fino a formare una sfoglia di 3-4 mm di spessore e ritagliate gli omini con lo stampino. Disporre i biscotti su una teglia ricoperta di carta da forno e infornare. Cuocere a forno preriscaldato a 170° per 8-10 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare sulla gratella. Preparare la glassa mescolando lo zucchero a velo con l'acqua e formare con un rettangolo di carta da forno (20x15cm) un cono, fate attenzione che la punta del cono non si allarghi, tenetela il più stretta possibile, versare la glassa nel cono e decorare. Lasciare raffreddare scoperti fino a completo indurimento della glassa.
