





Le ricette di Paola

per 

Gli omini di pan di zenzero

Dosi per 3 biscotti
Ingredienti
40 g di farina integrale
40 g di farina 00
24 g di olio EVO
30 g di miele
1 punta di zenzero
1 punta di cannella
1 spolverata di noce moscata
scorza di limone grattugiata

Prendi un contenitore, versaci le farine e setacciale con l'aiuto di un adulto. Quindi aggiungi le spezie. In un bicchierino versa olio, miele e scorza di limone e mescola finché gli ingredienti si sono ben amalgamati. Unisci il tutto alle farine. Impasta fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio, poi lascialo a riposo per circa 1 ora in frigorifero coperto da pellicola. Stendi l'impasto usando un matterello. Fallo alto circa 4 mm. Ritaglia i tuoi biscotti a forma di omino a mano o con l'aiuto di uno stampo. Disponili in una teglia con carta da forno e cuoci a 180 gradi per circa 10 minuti. Lascia raffreddare e decora a piacere con la glassa.

Per la glassa: mescola in un pentolino 150 gr. di zucchero, 1 albume di uovo e 1 cucchiaino di succo di limone. Cuoci a bagnomaria finché il composto sarà consistente e lucido. Per colorare la glassa aggiungi i colori alimentari. Se preferisci esistono in commercio penne alimentari con la glassa già pronta.

Stampa su cartoncino in formato A4 e ritaglia. Il file è pensato per essere inserito comodamente in un libro o in un quaderno di ricette