

Biscotti di pandizenzero

Buon Natale a tutti !!!

Stamattina, impacchettati i regali e preparata la tavola, avevo un po' di tempo e mi sono dedicato ad una delle ricette dolci più tipica delle feste... gli omini di pandizenzero. E' una frolla molto speziata che richiama sentori di vin brulé,



di Natale, di caminetto acceso. La forma tipica di questi biscotti è appunto il pupazzo di neve, che si può poi decorare come si vuole: Con la glassa, con la pasta di zucchero, o semplicemente con qualche perlina al posto degli occhi; ci si può insomma sbizzarrire a decorarli, magari con i bimbi.

Ecco come prepararli:

- 280 gr di farina 00
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere (circa 6 gr)
- 1 cucchiaino di cannella in polvere (circa 3 gr)
- 1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere (circa 1,5 gr)
- 1/4 di cucchiaino di chiodi di garofano in polvere (o 6/7 chiodi interi macinati)
- 1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/4 di cucchiaino di sale
- 120 gr burro a temperatura ambiente
- 60 gr zucchero di canna scuro tipo Muscovado
- 120 gr di melassa scura
- 1 uovo grande, intero
- per la glassa: 1 dose di glassa reale , cioè 1 albume + 150 gr di zucchero a velo.

Preparare tutte le spezie insieme, eventualmente tritando finemente al mortaio quelle che non si riesce a reperire già in polvere.

Pesare e preparare tutti gli ingredienti.



Unire alla farina e mescolare molto bene. Aggiungere lo zucchero, il sale, il bicarbonato e mescolare. Aggiungere la melassa, l'uovo e il burro e impastare con le mani fino ad uniformare il composto ed ottenere una frolla compatta. Fare riposare in frigorifero per circa 1 ora e mezzo, coperta da pellicola.



Stendere su un tagliere infarinato ad uno spessore uniforme di 5mm. Se la frolla a questo punto risulta un po' morbida, ripassare il foglio in frigorifero per altri 20 minuti. Tagliare i biscotti con gli stampini preferiti (meglio se infarinati prima di ogni taglio per ottenere bordi netti) e trasferire su una teglia foderata di carta forno. Se si intende appendere i biscotti, ricavare con una cannuccia un forellino in alto al centro di ogni biscotto (oppure si possono forare dopo la cottura, con molta attenzione, usando un punteruolo o la punta pulita di un trapano).

Cuocere i biscotti in forno caldo (180°) per circa 12/13 minuti.

Estrarre dal forno e raffreddare completamente, dopodiché decorare a piacere.



Nota: questa è la ricetta originale della famosa Martha Stewart, direttamente dal suo sito.