



Biscotti allo zenzero (Gingerbread cookies)

Ingredienti

300 g. di farina

150 g. di zucchero

150 g. di burro

150 g. di miele

1 uovo

una presa di noce moscata

una presa di chiodi di garofano in polvere

1 cucchiaino raso di cannella

1 cucchiaino raso di zenzero

1 cucchiaino di bicarbonato

una presa di sale

Per la glassa:

1 albume

150 g di zucchero a velo

Preparazione dei biscotti:

In una ciotola mettere farina, zucchero, uovo, burro ammorbidito e miele.

Quando avremo formato un composto omogeneo, aggiungere tutte le spezie, il sale e il bicarbonato e mescolare bene.

Otterremo un composto morbido, ma non deve essere aggiunta farina. Formare una palla e mettere in frigorifero per 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, stendere l'impasto su un piano infarinato, spessore circa mezzo centimetro, formare i biscotti con taglia biscotti delle forme desiderate e metterli in una teglia ricoperta con carta forno.

Cuocere 10 minuti a 160 gradi, il tempo che diventino leggermente più scuri.

Quando i biscotti saranno raffreddati si possono decorare con la glassa, eventualmente colorata con colorante alimentare.

Preparazione della glassa:

Montare a neve ben ferma l'albume con lo zucchero. (Io spesso utilizzo il preparato in polvere per ghiaccia reale, funziona bene e non ho sui biscotti glassa con uovo crudo....)