

Biscotti allo zenzero

circa 60 pezzi

 medio Fino a 80 Min.

Ingredienti:

Pasta:

150 g di burro
55 g di zucchero
95 g di zucchero di canna
200 g di melassa
1.5 c. da tè di cardamomo
1.5 c. da tè di cannella in polvere
1 c. da tè di chiodo di garofano in polvere
1 c. da tè di zenzero in polvere
420 g di farina
1 c. da tavola di cacao in polvere di sale
1 c. da tè di Bicarbonato di sodio Dr. Oetker
1 uovo

Decorazione:

1 chiaro d'uovo
circa 200 g di zucchero a velo
di succo di limone
1 pacchetto di Coloranti alimentari in rosa, viola, nero e arancione Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire le teglie con della carta da forno. Preparare un sac à poche e uno stampino a forma di renna (Ø 5 cm).

2 Pasta:

Sciogliere il burro in una pentola. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero di canna, la melassa, il cardamomo, la cannella, i chiodi di garofano e lo zenzero e mescolarli con il burro fuso. Togliere la pentola dal fuoco e lasciare raffreddare leggermente. In una terrina mescolare la farina, il cacao in polvere, il sale e il bicarbonato di sodio. Aggiungere l'uovo e il composto di zucchero e burro e lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore prima alla velocità minima e successivamente alla velocità massima, fino a ottenere un impasto liscio. Avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporre in **frigorifero per ca. 6 ore**.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Stendere l'impasto su un piano leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia spessa ½ cm, ricavare i biscotti con la formina della renna (Ø ca. 5 cm) e disporli sulla teglia.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 6 minuti.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 6 Minuti

3 Decorazione:

Montare per qualche istante la chiara d'uovo. Incorporare lentamente lo zucchero al velo fino a ottenere una consistenza simile a un impasto. Versare la ghiaccia nel sac à poche e decorare i biscotti. Abbellire a piacere i biscotti con il colorante alimentare. Far asciugare completamente.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53