

Omini di pan di zenzero

30 porzioni



facile

● Fino a 50 Min.

**Ingredienti:****Impasto per il panpepato:**

200 g di miele
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker o 1 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
75 g di burro
300 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
2 c. da tè di spezie per panpepato
50 g di nocciole macinate

Decorazione:

di Sugar Decorations Dr. Oetker
di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker (bianco)
di Scrittura decorativa Rainbow Dr. Oetker (rosso)

1 Preparazione:

Preparare una pentola, una terrina, il mattarello e gli stampini per gli omini di pan di zenzero (6 cm e 9 cm). Rivestire una teglia con la carta da forno. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Impasto per il panpepato:**

In un pentolino, riscaldare il miele con lo zucchero, lo zucchero vanillinato (o la pasta di vaniglia) e il burro, mescolando ininterrottamente fino a quando grassi e zucchero si saranno sciolti completamente. Versare il composto in una terrina e lasciare raffreddare.

Mescolare la farina con il lievito e lavorarli insieme all'impasto a base di burro e zucchero con uno sbattitore (gancio impastatore) fino a ottenere un composto liscio. Stendere l'impasto in porzioni su una superficie leggermente infarinata fino a ottenere una sfoglia dello spessore di appena 1/2 cm e ricavarvi degli omini. Per i biscotti da applicare al bordo della tazza, incidere gli omini di pan di zenzero per formare le gambe e poi allontanarle leggermente l'una dall'altra.



Dr. Oetker AG/SA

Posizionare sulla teglia e cuocere per ca. 12 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 12 Minuti

Spostare gli omini di pan di zenzero insieme alla carta da forno su una griglia e lasciarli raffreddare per 10 minuti.

3 Decorazione:

Ultimare gli omini di pan di zenzero con le decorazioni di zucchero e le scritte decorative.

