

Omini di zenzero

INGREDIENTI:

- 350g di farina 0
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 100g di burro
- 175g di zucchero scuro
- 1 uovo
- decorazioni e uvette



1 Preparate 2 piastre rivestite con carta forno. Setacciate insieme la farina, il bicarbonato di sodio e lo zenzero. Incorporate il burro con le mani. Aggiungete lo zucchero e mescolate bene. Unite l'uovo sbattuto. Impastate accuratamente.

2 Spianate il composto con il mattarello in uno spessore di circa 3 mm.

3 Tagliate i biscotti con la formina. Disponeteli ben separati sulle piastre.

4 Decorate usando l'uvetta per bottoni e mezza ciliegia come bocca. Potete decorarli anche dopo la cottura con della glassa.

5 Infornate a 190° per 10-15 minuti, finchè il colore sia uniforme. Raffreddate i biscotti su una griglia.

Appunti:

