



Biscotti allo zenzero

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 10 persone:

- 650 Mix Dolci C Schär
- 12 bicarbonato
- 100 zucchero di canna
- 100 zucchero semolato
- 70 sciroppo di acero (o miele)
- 100 acqua
- 150 burro a temperatura ambiente
- 1 zenzero in polvere
- 1 cannella in polvere
- 1/2 chiodi di garofano in polvere
- 150 zucchero a velo*
- 1/2 albume
- il succo di 1/2 limone

Preparazione:

Mescolate, in una ciotola capiente, 500 g di mix per dolci con il bicarbonato e mettete da parte. Riunite in un pentolino i due tipi di zucchero, lo sciroppo di acero e l'acqua. Portate a bollore a fiamma medio-bassa, mescolando di continuo.

Togliete il composto dal fuoco, aggiungete il burro a dadini e fatelo sciogliere. Unite le spezie, sempre mescolando, quindi lasciate raffreddare. Incorporate il composto, poco alla volta, al mix per dolci con il bicarbonato, aiutandovi con una spatola (non versatelo in un'unica soluzione, ma gradualmente, man mano che la farina lo assorbe). Amalgamate fino a ottenere un impasto morbido e compatto.

Spolverizzate il piano di lavoro con un po' del mix per dolci rimasto e continuate a impastare con le mani finché il composto non si staccherà dalle dita (se l'impasto è troppo umido e appiccicoso unite un po' di farina; se, invece, è troppo secco e si sfalda, unite, poco alla volta, altri liquidi).

Formate un panetto, avvolgetelo con la pellicola per alimenti e fatelo riposare in frigorifero per almeno 12 ore. Preriscaldate il forno a 180 °C. Nel frattempo, foderate una teglia per biscotti con carta da forno. Infarinare il piano di lavoro e stendete l'impasto freddo con un matterello, portandolo a uno spessore di pochi millimetri. Ricavate i biscotti con le formine che più vi piacciono, e trasferiteli delicatamente nella teglia, leggermente

distanziati tra loro. Infornate e fate cuocere per 8-10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare su una gratella.

Preparate la glassa: mescolate lo zucchero a velo con il 1/2 albume e il succo di limone, sino a ottenere una crema densa. Versate la glassa in un sac à poche e decorate i biscotti allo zenzero a piacere.

Ricetta di www.glutenfreetravelandliving.it

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**