



WWW.MAICAKES.IT

CASSETTA DI PAN DI ZENZERO

Difficoltà: media

Tempi di preparazione: 20 minuti più 12 minuti di cottura

Con questa ricetta si ottengono dei biscotti di pan di zenzero con uno spiccato gusto di caramello. La consistenza sarà piuttosto morbida rendendo i nostri biscotti gradevoli da mangiare durante le colazioni delle feste.

Ingredienti

- 430 g di farina 00
- 125 g di burro
- 125 g di zucchero
- 2 cucchiaini di zenzero secco macinato
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 uovo
- mezzo cucchiaino di bicarbonato
- un pizzico di sale

Per il caramello

- 100 g di zucchero
- 3 cucchiai d'acqua
- 30 g di miele
- 25 g di acqua bollente

Procedimento

Per preparare il caramello mettere 100 g di zucchero in un pentolino con i 3 cucchiai d'acqua, senza mai girare lo zucchero, cuocere a fuoco moderato fino a quando lo zucchero diventerà del colore ambrato tipico del caramello, togliere il pentolino dal fuoco e con molta attenzione unire il miele e i 25 g di acqua bollente. Per eseguire questa operazione meglio indossare i guanti da forno e versare gli ingredienti molto lentamente tenendo il viso lontano dallo zucchero perché potrebbe schizzare o formare dei vapori molto caldi. Mentre lo sciroppo di caramello si raffredda proseguire con la preparazione. In un contenitore capiente mescolare tutti gli ingredienti secchi. Con uno sbattitore elettrico montare il burro con lo zucchero, quando il burro sarà ben montato unire l'uovo e continuare a montare, aggiungere la salsa di caramello ormai intiepidita e per ultimo la miscela di ingredienti secchi. Formare una palla con l'impasto ottenuto e far riposare in frigorifero almeno mezz'ora. Utilizzare l'impasto per riempire gli stampi della cassetta di pan di zenzero fino a metà della loro capienza perché in forno l'impasto aumenterà di volume. Cuocere in forno a 170 gradi per circa 12 minuti. Una volta cotti, far raffreddare i biscotti su una griglia per far perdere completamente l'umidità.