3 ZINNEN
DOLOMITES

LEBKUCHEN PAN DI ZENZERO

UN PROFUMO IRRESISTIBILE

Per 80 biscotti hai bisogno di:

- 500g di farina di grano tenero
- 250g di farina di segale
- 20g di soda da cucina
- 300g di miele
- 200g di zucchero
- 1 uovo
- 2 tuorli d'uovo
- 200g di burro
- 1/2 buccia di limone
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 bustina di preparato per biscotti al pan di zenzero
- Latte da spalmare
- Nociole o glassa di zucchero per la decorazione

E così vengono fatti:

Mescolare la farina di grano, la farina di segale e la soda da cucina. Scaldare leggermente il miele e lo zucchero. Mescolare l'uovo, i tuorli d'uovo e il burro morbido con la buccia di limone, lo zucchero vanigliato e il preparato per pan di zenzero e impastare tutti gli ingredienti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 3 ore.
Poi impastare leggermente la pasta, stenderla sottile di circa 8 mm, ritagliare le forme desiderate e spalmarle con un po' di latte. Volendo puoi decorare i biscotti con una noce. Mettere i biscotti in forno a 180 gradi per 10 - 15 minuti.