

# Le ricette di Giuly - Biscotti Pan di Zenzero

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un classico del Natale che da felicità a grandi e piccini.

## INGREDIENTI:

- 350 g di farina
- 160 g di zucchero
- 150 g di burro
- 150 g di melassa di zucchero di canna (acquistabile nei negozi di alimenti biologici)
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere

– 1 pizzico di noce moscata

#### PROCEDIMENTO:

In una ciotola con un frullino elettrico impastare la farina con lo zucchero, lo zenzero, la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata grattugiata, il bicarbonato, il burro ammorbidito e la melassa, unire l'uovo, continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo.

Formare una palla, coprirla con una pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per due ore. Con un mattarello stendere l'impasto in una sfoglia dello spessore di 0,5/1 cm, con delle formine per biscotti a tema natalizio formare i biscotti, disporli in una placca rivestita con la carta da forno ed infornare a 180°C per circa dieci/quindici minuti (a seconda dello spessore dei biscotti).

A cottura ultimata, estrarre i biscotti dal forno, lasciarli raffreddare e servirli.

Si possono conservare in un contenitore di latta.

Buon Appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 20/12/2025

Salvato in PDF in data: 24/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-biscotti-pan-di-zenzero/20/12/2025/>