



## Pan di Zenzero



[Zucchero di canna BIO INTEGRALE](#)



Difficoltà bassa



30 minuti

### Ingredienti per il Pan di Zenzero.

350 g Farina 00 w180

160 g Zucchero di canna BIO INTEGRALE

150 g Burro a temperatura ambiente

50 g Uovo (circa 1)

150 g Miele

8 g Lievito chimico

1 pizzico Sale

1/2 bacca Vaniglia

A piacere Cannella e zenzero in polvere

### Per la ghiaccia reale:

35 g Albume d'uovo (circa 1/2)

5 gocce Succo di limone

4/5 gocce Colorante alimentare

200 g Zucchero ridotto in polvere

### Procedimento



1. In una ciotola, lavorate il burro morbido con lo zucchero. Aggiungete il sale, l'interno della bacca di vaniglia, lo zenzero, la cannella ed il miele, mescolando delicatamente.



2. Incorporate le uova e per ultima la farina setacciata con il lievito. Mettete la pasta a riposare in frigorifero per un paio di ore, avvolta con la pellicola trasparente.



3. Stendete l'impasto con un mattarello, coprite con la pellicola trasparente e ricavate le forme desiderate con gli stampi che preferite. Cuocete in forno caldo a 170°C per circa 15 minuti.



4. Preparate, con l'aiuto di una frusta, la ghiaccia reale montando l'albume, il succo di limone, lo zucchero a velo e qualche goccia di colorante alimentare. Quando i biscotti si saranno raffreddati, decorateli con la ghiaccia reale e piccole decorazioni di zucchero.