OLIO CUORE

Omini di pan di zenzero

Ingredienti

- 320 g farina
- 120 g burro
- 130 g zucchero
- 1 uovo
- 3 cucchiai miele
- 1/2 cucchiaino bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino zenzero macinato
- cannella macinata
- chiodi di garofano macinati
- noce moscata grattugiata
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

Per la ghiaccia

- 140 g zucchero a velo setacciato
- 10 g albumi
- 10 g succo di limone filtrato
- Per decorare: confettini di zucchero colorati

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 50''**
- **Persone: 10**
- **Calorie: 330.4 Kcal**
- **Grassi: 11 g**

Preparazione

- In una ciotola setacciare la farina con il bicarbonato di sodio e un pizzico di sale.
- Aromatizzare con lo zenzero, la cannella, un pizzico di noce moscata grattugiata e un pizzico di chiodi di garofano macinati.

- Unire il burro a pezzetti e impastare fino a ottenere una consistenza a briciole.

- Aggiungere lo zucchero.
- Incorporare l’uovo leggermente sbattuto con il miele.
- Lavorare rapidamente gli ingredienti, formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola per alimenti e porre in frigorifero per 30 minuti.
- Su un foglio di carta da forno stendere la pasta e con l’apposito tagliapasta incidere i biscotti

- Trasferire i biscotti sulla placca protetta con carta da forno e infornare a 180° per 10 min.

- Quando i biscotti saranno cotti, sfornare e lasciare raffreddare.

- Ghiaccia: sbattere insieme gli ingredienti. Decorare i biscotti disegnando i dettagli con la ghiaccia posta in una tasca da pasticciere con beccuccio tondo liscio.

- Applicare alcuni confettini al posto dei bottoncini, lasciare asciugare la ghiaccia e servire.

La ricetta è stata preparata con:

Sale Iposodico