


# Biscotti pan di zenzero

circa 18 - 20 porzioni

 media up to 40 Min.

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

Bilancia  
teglia  
Carta forno  
sac a poche  
Ciotola  
1 confezione di cameo 9 torte  
1 uovo  
cannella in polvere  
zenzero in polvere  
20 g Cacao Amaro PANEANGELI  
100 g burro freddo di frigorifero

### Per decorare:

mandorle sgusciate a piacere  
1 confezione di Preparato per  
Ghiaccia Reale PANEANGELI  
12 ml acqua  
Codette Arcobaleno PANEANGELI  
Confetti al cioccolato PANEANGELI

## 1 Versa la miscela:

Versa nella terrina la miscela con l'uovo, le spezie in polvere, il cacao amaro, il burro a cubetti e lavora il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.

## 2 Stendi l'impasto:

Stendi l'impasto con un matterello in una sfoglia spessa circa mezzo centimetro.

## 3 Forma i biscotti:

Con uno stampino a forma di omino (10 x 8 cm circa) stampa i biscotti, disponili non troppo vicini su due lastre da forno foderate con carta da forno e ripeti l'operazione fino ad esaurimento della pasta. Otterrai circa 18-20 biscotti.

## 4 Decora i biscotti:

Metti una mandorla all'altezza del braccio degli omini e ripiega la pasta su di essa. Inforna una lastra per volta e cuoci per 8 minuti circa sul ripiano medio del forno (alto del forno a gas) preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).



cameo

**5** Prepara la ghiaccia:

Prepara la ghiaccia reale seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e, con l'aiuto della tasca da pasticcere, decora a piacere gli omni raffreddati. Termina la decorazione con le codette arcobaleno e i confetti al cioccolato.

**6** Conserva i biscotti:

Conserva i biscotti a temperatura ambiente e consumali entro 48 ore.

