



RICETTA

L'OMINO DI PAN DI ZENZERO

Tre tazze e mezzo di
tre tazze di



sette cucchiaini di



1 uovo, 1 cucchiaino di
bicarbonato, 1 ½
cucchiaino di zenzero e 2
cucchiaini di cannella, 3
cucchiaini di miele



1. Mescola insieme la
farina, il bicarbonato, lo
zenzero, la cannella e lo
zucchero di canna.

2. Unisci il burro a cubetti.

3. Aggiungi l'uovo e il
miele. Impasta e riponi il
panetto in frigo per 30
minuti.

4. Spiana l'impasto e con
le formine fai degli omini.

5. Cuoci i biscotti nel
forno per 15 minuti a
180°.

6. Decora gli omini di pan
di zenzero.

