

Biscotti allo zenzero



Ingredienti per 4 persone:

200 gr. di farina
110 gr. di margarina
100 gr. di zucchero di canna
1 cucchiaino di zenzero in polvere
100 gr. di melassa
per la glassa di zucchero:
3 cucchiai zucchero al velo
1 cucchiaino acqua

Procedimento:

Preriscaldare il forno a 180° foderate uno stampo di cm. 20x20 con un foglio di carta oleata. Mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti fino a quando si sono bene amalgamati.

Stendere la pasta su una superficie infarinata in una sfoglia spessa circa 1/2 cm e con le apposite formine dal disegno natalizio ritagliate i biscotti. Fate cuocere per 20 minuti fino a quando avranno preso un bel colore dorato. Sfornate fate raffreddare . Preparate la glassa di zucchero piuttosto densa con lo zucchero a velo e poca acqua e, usando un cono casalingo fatto con della carta da cucina, decorate con la vostra fantasia i vostri biscotti.