Biscotti Pan di zenzero

Pronti a Natale?! Eh si è già tempo dei Biscotti Pan di zenzero, eh si, anche quest'anno il Natale quando arriva, arriva… e per non farmi trovare impreparata inizio già a pensare a regali, liste, doni, addobbi e chi più ne ha, più ne metta… che poi, non so da voi, ma qui a Roma hanno iniziato a bombardarci con addobbi, pacchetti, luci e lustrini già da Ottobre e siccome manca ancora un mese, temo che ad un certo punto possa anche cominciare a non poterne più, prevengo ed inizio a pensare quanto meno ai biscotti pan di zenzero…
Intanto che penso vi lascio pure la ricetta:

Ingredienti:

- 150 g Zucchero di canna
- 350 g Farina
- 125 g Burro
- 100 g Miele
- 1 uova
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaino Cannella
- 1/2 cucchiaino Chiodi di garofano

Preparazione:

Inizio a preparare i miei Biscotti Pan di zenzero partendo dall'impasto. Nel bicchiere della planetaria unisco tutte le polveri, man mano aggiungo il burro freddo di frigorifero, il miele e l'uovo, lavoro bene, quando avrò ottenuto un impasto sabbioso lo estraggo dalla ciotola della planetaria e lo passo sulla spianatoia dove lo lavoro un po' per amalgamarlo e renderlo più uniforme.

Ad impasto liscio e compatto, lo avvolgo nella pellicola e lo lascio riposare in frigo per 30 min.

Potrei anche impastare il tutto direttamente a mano, unendo gli ingredienti seguendo lo stesso ordine in una ciotola e lavorare il tutto in maniera veloce per non far sciogliere troppo il burro, ma esistono le macchine, usiamole ;P

Trascorso la mezz'ora di riposo, stendo l'impasto e con le formine taglia biscotti, inizio a fare i miei biscotti, procedo così fino a terminare l'impasto.

Trasferisco tutti i biscotti su una placca da forno e li cucino a 180° C in forno preriscaldato per circa 8-10 min sino a quando non risulteranno belli dorati.
Una volta freddi si possono decorare a piacimento.