

Omini di pan di zenzero con Nutella®

Media

2 h 10 min



INGREDIENTI

PER 20 PORZIONI

60 g di burro ammorbidito

50 g di zucchero di canna

60 g di miele

1 tuorlo d'uovo

190 g di farina

2 g di mix di spezie allo zenzero

2,5 g di bicarbonato di sodio

Un pizzico di sale

120 g di Nutella®

50 g di zucchero a velo

1 cucchiaino di succo di limone

PROCEDIMENTO



1

Riscaldare il forno a 160 °C e posizionare la griglia del forno a media altezza.

In una terrina mescolate il burro con lo zucchero, il miele e il tuorlo d'uovo.

In un'altra terrina mescolate la farina, il mix di spezie e il bicarbonato.

Unite il preparato alla prima terrina e impastate per 1 minuto.

Avvolgete nella pellicola trasparente e conservate in frigorifero per un'ora



2

Stendete la pasta su un foglio di carta da forno in modo da raggiungere uno spessore di 4 mm

**3**

Tagliate i biscotti utilizzando uno stampo a forma di omino (o qualsiasi altra forma, come un bicchiere, ad esempio)

Mettete i biscotti su una teglia rivestita con carta da forno e infornate per 8-9 minuti o fino a leggera doratura. Lasciate raffreddare sulla teglia per 15 minuti.

**4**

Spalmate 6 g di Nutella® su un biscotto e quindi unitelo all'altro.

Per la glassa, mescolate lo zucchero a velo con il succo di limone, mezzo cucchiaino alla volta, fino ad ottenere un impasto morbido da inserire in un sac à poche. Decorate i biscotti con la glassa.