



Prepara con noi  
il tuo genderbread

e condividi sui social con  
#ValoreD4PRIDE

valore<sup>D</sup>

#ValoreD  
4PRIDE



# Ricetta

## Ingredienti versione classica

360 gr di farina 00  
75 gr di zucchero semolato  
75 gr di zucchero di canna  
150 gr di burro  
150 gr di miele  
1 uovo  
2 pizzichi di sale  
1/2 cucchiaino di bicarbonato  
2 cucchiaini di zenzero in polvere  
2 cucchiaini di cannella in polvere  
1/2 cucchiaino di noce moscata  
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano

## Ingredienti versione vegana e senza glutine e lattosio

300 gr farina senza glutine per dolci  
50 ml succo d'arancia  
1 cucchiaino scorza d'arancia  
125 gr margarina vegetale  
150 gr zucchero di canna  
1 cucchiaino lievito in polvere  
1 cucchiaino bicarbonato  
2 cucchiaini di zenzero in polvere  
2 cucchiaini di cannella in polvere  
1/2 cucchiaino di noce moscata  
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano

## Ingredienti glassa decorativa

3 cucchiaini di zucchero a velo  
1 cucchiaino di succo di limone

# Procedimento

Versare tutti gli ingredienti in una ciotola e impastare. Una volta amalgamato tutto per bene avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e riporre in frigo per un paio d'ore. Trascorso il tempo di riposo stendere l'impasto su un ripiano infarinato con uno spessore di 5mm. Con una formina o a mano ritagliare gli omini di pan di zenzero.

Disporre i biscotti su una placca rivestita con carta da forno e cuocere per 15 minuti a 180 °C in forno pre-riscaldato.

Nel frattempo preparare la glassa al limone versando lo zucchero a velo in una ciotola e aggiungendo lentamente il succo di limone. La glassa deve essere poco liquida in modo da permettere la creazione di linee precise.

Decorare i biscotti una volta raffreddati.



**Condividi sui social** i tuoi biscotti con  
**#ValoreD4PRIDE**  
e taggando **@ValoreD**



valored.it

