

❄️ PANDORO ❄️

con biscotti Pan di Zenzero

Difficoltà: **Media** ❄️ Dosi: **6** ❄️ Preparazione: **30 minuti** ❄️ Costo: **Basso**

Ingredienti per i biscotti di Pan di Zenzero: 600 g di farina Dolci Soffici Integrali Le Farine Magiche, 2 cucchiaini di cannella Decori, 225 g di zucchero, 150 g di miele, 120 g di acqua, 1 cucchiaino di zenzero in polvere, 1 cucchiaino di chiodi di garofano macinati, 226 g di burro, 1 + 1/2 cucchiaino di bicarbonato, 1/4 di sale.

Ingredienti per la crema mascarpone: 30 g di zucchero a velo Decori, 125 g di mascarpone, 15 g di panna liquida, 2 cucchiaini di timo fresco, zenzero in polvere q.b.

- In un pentolino sciogliere zucchero, miele o melassa, acqua, zenzero, cannella e chiodi di garofano in polvere.
- Portare ad ebollizione fino a che lo zucchero non sarà sciolto.
- Rimuovere dal fuoco ed unire il burro
- Mescolare finchè il burro non sarà sciolto ed incorporato agli altri ingredienti. Lasciar raffreddare per 15 minuti.
- In una ciotola mescolare e setacciare farina, sale e bicarbonato. Unire questo composto a quello preparato precedentemente e fatto raffreddare.
- Mescolare con un cucchiaio di legno finchè l'impasto non sarà bello omogeneo. Versarlo in un foglio di carta da forno, adagiarsi sopra un altro foglio e poi schiacciare con le mani così da appiattirlo un pò. Lasciar riposare. Con un stampino a forma di omino pan di zenzero, tagliare i biscotti.
- Cuocerli a 190° per 15 minuti.

Per la crema al mascarpone:

- In una ciotola sbattere tutti gli ingredienti per 3 minuti, finchè non sarà bella densa e spumosa.
- Aggiungere lo zenzero a piacere. Comporre il dolce in una ciotola trasparente adagiando lungo i lati i biscottini, uno strato di crema e dei pezzetti di pandoro. Continuare creando vari strati del dolce. Completare con una spolverata di zucchero a velo.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

