



## **Ingredienti**

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 a velo - 1 cucchiaino acqua

## **Preparazione**

Accendete il forno a 180 gradi e foderate uno stampo di cm. 20x20 con un foglio di carta oleata. Mescolate in una ciotola tutti gli ingredienti fino a quando si sono bene amalgamati e l'impasto ha assunto un colore omogeneo. Stendete 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 e la cucina è invasa da un odore delizioso. Sforate e fate raffreddare . Preparate la glassa di zucchero piuttosto densa con lo zucchero al velo e poca acqua e, usando un cono casalingo fatto con della carta da cucina, decorate con la vostra fantasia i vostri biscotti.

### **Note**

Sono i famosi ginger biscuits che vengono preparati solo a Natale. Potete fare un albero di Natale molto originale, appendendo ai suoi rami questi biscotti. In questo caso fate un foro nella pasta cruda in modo da potervi passare un nastrino.

<http://www.vegan3000.info/Ricetta.asp?Cod=213>

E a tal proposito non potete perdervi Elio ...

<http://www.youtube.com/watch?v=8QTyGXGhNqo&feature=related>