

PALLINE ALLO ZENZERO

Ingredienti per 20 biscotti:

200 g di farina,
50 g di farina integrale,
100 g di zucchero di canna,
50 g di zucchero,
200 g di burro,
un cucchiaino di zenzero in polvere,
un cucchiaino di cannella,
una bustina di lievito,
un albume,
125 g di zucchero a velo,
un cucchiaino di bicarbonato.

Lavorate a crema il burro con i 2 tipi di zucchero e il bicarbonato.

Unite le 2 farine mescolate al lievito, lo zenzero e la cannella; mettete la pasta in frigo, coperta, per un'ora.

Stendete la pasta delo spessore di mezzo cm, ritagliatela in dischetti di 5 cm, praticate in ciascuno un forellino per far passare un nastrino e cuocete in forno a 170° per 15 minuti.

Togliete i biscotti dal forno, fateli raffreddare, decorateli con la glassa fatta montando l'albume con lo zucchero a velo e rifiniteli con confettini argentati.