

# Omini di pandizenzero



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



Si, è vero, non sono fantastici...avrei dovuto osare di più nella decorazione..

Ho preparato questi biscotti per il mercatino scolastico che si è svolto la scorsa settimana, e che si ripeterà ancora il prossimo sabato.

Volevo usare qualche goccia di colorante, ma per paura di non riuscire magari a venderli, ho optato per una semplice glassa al limone e zucchero a velo.

Comunque sono stati venduti in un baleno, e chi li ha acquistati, mi ha assicurato che erano buonissimi!

Per questo devo fare i miei complimenti alla Molino Rossetto: ho utilizzato il loro preparato specifico per [Biscotti pandizenzero](#), ed è stato davvero un gioco da ragazzi..andate a curiosare [qui](#), c'è una allettante promozione Natalizia che vi attende!



Allora, io ho fatto così:

Ho preso una busta di [preparato](#), a cui ho aggiunto un uovo e 70 gr di burro a temperatura ambiente.

Ho impastato come per fare una frolla...se l'impasto dovesse risultare un pò morbido e appiccicoso, basta aggiungere un pochino di farina 00.

Ho quindi ottenuto un impasto morbido e compatto nello stesso tempo...come una frolla morbida, per intenderci.

L'ho lasciato riposare in frigorifero per circa venti minuti avvolto in un foglio di pellicola alimentare. L'ho poi steso col mattarello ad un'altezza di circa 5-7 mm, e con l'apposito stampino che ho trovato all'interno della confezione ho creato tanti piccoli omini.



Li ho messi su una teglia ricoperta di carta forno (per me della [Decora](#)) e li ho cotti in forno già caldo a 180° per una decina di minuti (si devono appena dorare ai lati).  
Ho poi preparato una semplicissima glassa con due cucchiari di zucchero a velo e qualche goccia di limone..ho fatto delle piccole decorazioni, e voilà!

Che profumo in cucina...non immaginate neppure!



Ora vi lascio augurandovi un buon fine settimana, qua finalmente, dopo non so quanto tempo, è arrivato il sole!

Vi lascio con un'immagine del mio soggiorno, in cui sono fioriti i miei amati giacinti...



Buon sabato!!!