



Casetta di pan di zenzero - [Visualizza sul sito](#)  
di Erica

sfiziosità - bambini - dolce natalizio

La ricetta del [pan di zenzero](#) è quella di Silvia, in cui ho sostituito lo zucchero bianco con quello di canna, ho aggiunto un cucchiaino di cacao per colorare di più l'impasto e ho variato il mix di spezie:

1 cucchiaino abbondante di cannella  
1 cucchiaino abbondante di zenzero  
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano  
1/2 cucchiaino di noce moscata  
1/2 cucchiaino di cardamomo (sono circa 10 bacche)

Ho anche dovuto aggiungere un pochino di farina perché l'impasto era un po' appiccicoso: è da lavorare in fretta ben freddo, con farina a portata di mano.

Si deforma in cottura, quindi va ritagliato da caldo e appena sfornato (velocemente...ma non troppo! Anche da freddo si presta a "correzioni"!)

Ho saldato tutto con glassa fatta a occhio con un albume, poco succo di limone e zucchero a velo q.b. per una glassa ben solida...e appiccicosa!

Questi i pezzi da montare



E questo il risultato



I vetri sono fatti col caramello sottile sottile, la porta è il caramello con dentro una manciata di pinoli (del semplice croccante), il tetto, essendo il pan di zenzero un po' morbido, l'ho sostenuto (non si vede) incollando sulla lunghezza della casetta i bastoncini di zucchero (le cosiddette Candy Canes), quelle caramelle bianche a strisce rosse arcuate in cima, tipicamente americane. Ho mascherato il tutto con delle caramelle gommosi color arcobaleno (che si vedono). Il tetto poi l'ho coperto di Smarties (volevo fare le tegole, ma il tempo era tiranno), i tronchi con i Togo, spuntati...e confettini di zucchero sparsi qui e là, trovati in un negozio di dolci. L'albero è fatto con stelle di pan di zenzero sovrapposte. Il pupazzo di neve è di marzapane, il cappello l'ho colorato col cacao in polvere, e i confettini son quelli di cui ho parlato sopra (ce ne sono di varie forme, sono stupendi!)





Non è proprio come la volevo fare, è un lavoro da fare con calma e progettandolo con cura e con tutto il materiale necessario a disposizione, ma mi sono divertita un sacco e chi l'ha ricevuto ne era entusiasta! 🍪