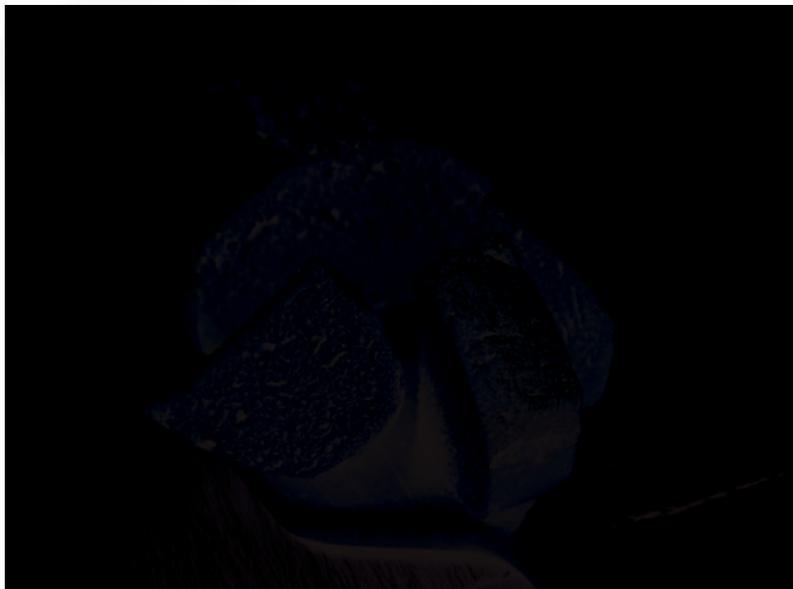


Pane allo zenzero



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
60 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

Burro 115 g
Sciroppo di zucchero 125 g
Melassa 50 g
Zucchero chiaro di canna 125 g
Latte 180 ml
Uovo leggermente sbattuto 1
Farina 280 g
Zenzero macinato 2 cucchiaini
Lievito in polvere 2 cucchiaini
Bicarbonato di soda 1 cucchiaino

Istruzioni per la preparazione

1. Versare il burro, lo sciroppo, la melassa e lo zucchero in un piccolo tegame e farli fondere a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto. Lasciare che si raffreddino leggermente e poi versarli nella teglia.
2. Aggiungere nella teglia il latte e l'uovo.
3. Setacciare insieme farina, zenzero, polvere lievitante e bicarbonato di soda e spargerli sopra i liquidi.

NB: Il pane allo zenzero si conserva meglio in un recipiente ermetico per 24 ore prima di essere consumato, affinché possa diventare appiccicoso.