

Pan di zenzero



Tempo preparazione:
18 minuti

Tempo di cottura:
70 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

280 g di farina
2 cucchiaini di zenzero macinato
1 cucchiaino di spezie miste
½ cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
115 g di burro
50 g di melassa
150 g di Golden syrup
115 g di zucchero di canna integrale
150 ml di latte
2 uova
2 cucchiai di zenzero conservato nello sciroppo, scolato e affettato finemente
30 ml di sciroppo allo zenzero o di Golden syrup intiepidito per servire, facoltativo

Istruzioni per la preparazione

1. Imburra e foderla una tortiera quadrata di 18 cm per lato. Riscalda il forno a 170°C. Nel recipiente Kenwood, setaccia la farina, lo zenzero macinato, le spezie, il lievito e il bicarbonato di sodio.



2. Metti il burro, la melassa, il Golden syrup e lo zucchero in un pentolino e cuocete a fuoco basso finché il burro si è fuso, rimestando di tanto in tanto.
3. Con la Frusta K a velocità 1, unisci il composto fuso, il latte, le uova e 75g di zenzero agli ingredienti solidi ed amalgama bene. Versa nella tortiera preparata in precedenza e cospargi con il resto dello zenzero.
4. Cuoci in forno per 1ora-1ora e un quarto o finché la torta è lievitata e risulta calda al tatto. Lascia raffreddare nella tortiera per 10 minuti, quindi sforma su una griglia. Servi fredda. Sugeriamo di farla riposare per un paio di giorni in modo da farle acquisire una consistenza vischiosa. Conserva in un contenitore ermetico.
5. Servi, a piacere, con una spruzzata di sciroppo allo zenzero o di Golden syrup tiepido.