



# Facciamo insieme i Bisconigli allo zenzero

## Cosa ci serve:

- 170.10 g (6oz) di farina con lievito
- 115 g (4oz) di zucchero di canna morbido
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 57 g (2oz) di burro non salato
- 1 cucchiaino di zenzero macinato
- 1 cucchiaino di melassa
- 1 uovo
- Glassa per decorazioni
- Stampini per biscotti a formadi coniglio (o qualsiasi formina voglia usare il vostro piccolo Bingfan!)



Decidete con attenzione e cautela in quali fasi chiedere aiuto al vostro piccolo Bingfan.

## Istruzioni:

1. Aggiungiamo tutti gli ingredienti secchi, il burro e la melassa in un recipiente, e mescoliamoli insieme.
2. Sbattiamo l'uovo in un recipiente a parte, poi aggiungiamolo al composto, un po' per volta. Mescoliamo il tutto con un cucchiaino di legno fino a che diventa un impasto denso.
3. Rovesciamo l'impasto su una superficie infarinata e spianiamolo con una matterello, eliminando con cura tutti i grumi.
4. Usando gli stampini prepariamo le forme e mettiamole su una teglia da forno leggermente imburrata.
5. Impostiamo il pulcino timer a 15 minuti e il forno a 180 °C. I biscotti saranno pronti quando diventeranno dorati.

6. Driiin ! Il pulcino timer dice che i biscotti sono pronti. Trasferiamoli su una griglia da cucina e lasciamoli sfreddare prima di decorarli. Potremmo usare della glassa, frutta e confetti!
7. Adesso i nostri Bisconigli sono pronti per essere mangiati... che squisiliziosi!

**I Bisconigli...  
sono una cosa  
da Bing!**

**Ci farebbe  
piacere  
sentirvi!**

Ci piacerebbe molto vedere le foto dei vostri **Bingfan** mentre preparano i loro Bisconigli, quindi condividetele con noi. Potete pubblicarle sulla nostra pagina Facebook ([/bingbunnyitalia](#)) o spedirle via **The Bingster Gallery** sul nostro sito: [www.bingbunny.com](http://www.bingbunny.com)

 @BingBunny

 /BingBunnyItalia

 YouTube /BingBunnyIT