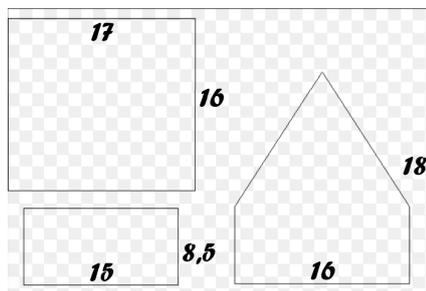


La Casetta di pan di spezie (Gingerbread house)

Il Natale si avvicina e la voglia di fare dolci originali aumenta. Fra i tanti simboli del Natale c'è anche la casetta di pan di spezie, o semplicemente conosciuta come la casetta di pan di zenzero. Una casetta fatta con una golosa frolla speziata utilizzando essenzialmente cannella, zenzero, anice stellato e cardamomo. Per lo meno questa è la mia versione, e devo dire che il gusto è davvero buono. La cannella e lo zenzero, spezie di primo ordine, richiamano la magia del Natale. E' ciò che sento dentro quando i miei sensi si abbandonano al profumo di cannella, un'avvolgente magia che mi porta in posti lontani ed incantati.

La ricetta che vi propongo è per una casetta delle dimensioni 15/17 cm in lunghezza/larghezza e 18/20 cm in altezza.

Consiglio di adoperare un foglio di acetato e di disegnare le sagome della casetta (pareti, tetto, facciate, ed eventualmente il camino). Poi ritagliatele ed utilizzatele per tagliare la pasta. Per facilitarvi potete utilizzare il seguente schema (in centimetri):



Ricordate di disegnare anche la porta sulla sagoma della facciata.



Veniamo ora alla ricetta vera e propria.

Gli ingredienti e l'occorrente:

Per la pasta speziata:

- 500 grammi di farina 00
- 200 grammi di zucchero a velo
- 80 grammi di miele chiaro
- 200 grammi di burro
- 10 grammi di cacao amaro in polvere
- 1 uovo
- una bustina di vanillina
- un pizzico di sale
- un cucchiaino di cannella, uno di zenzero, uno di anice stellato in polvere e uno di cardamomo (sempre in polvere)

Per fare la ghiaccia reale:

- 1 kg di zucchero al velo
- 4 albumi d'uovo
- qualche goccia di limone
- eventuali aromi in gocce (fragola, nocciola, mandorla, ecc.)
- eventuali coloranti alimentari (liquidi o a gel)

Per decorare:

- Ghiaccia reale
- pasta di zucchero di diverso colore (a scelta)

- cioccolato plastico di diverso colore (a scelta)
- confettini, perline colorate e argentate, marshmallow, caramelle, ecc..
- glitter dorato edibile
- pennellino
- sac a poche con punta rotonda media e piccola

Procedimento:

Per prima cosa preparate la frolla speziata. In una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti e impastate fino ad ottenere un composto ben amalgamato ed omogeneo. Mettete l'impasto in frigorifero per circa mezz'ora.

Riprendete l'impasto e stendetelo con un mattarello cercando di lasciarla alta almeno mezzo centimetro. Con le sagome della casa ritagliate le parti (facciata x 2, parete x 2, tetto x 2). Ricordate che su una facciata dovrete ritagliare anche la porta ed una finestra a piacimento. Nel mio caso ho voluto poi realizzare su una parte laterale un'altra finestra rettangolare con la griglia.

Cuocete le sagome in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 12-15 minuti. Lascatele raffreddare completamente.



Adesso che i pezzi della vostra casetta si sono raffreddati preparate il piano da lavoro e la ghiaccia reale.

Per fare la ghiaccia prendete una ciotola alta meglio in vetro o metallo (no plastica) e versateci dentro **2 albumi**, qualche goccia di limone e aroma ed iniziate a sbatterle leggermente con le fruste elettriche. Versateci un pò per volta **500 gr di zucchero a velo** e continuate a sbattere il tutto fino ad

ottenere una monta ben ferma. *Questà sarà la quantità di ghiaccia che utilizzerete inizialmente e che servirà per assemblare e fissare la casetta e decorare i tetti con un motivo a fantasia (nel mio caso ho fatto delle strisce trasversali).*

Con una sac a poche iniziate ad assemblare le parti della casetta, facendo attenzione a non far cadere i pezzi. Per sostenerli potete utilizzare degli appoggi come bicchieri e tazze (ved. foto sotto).



Per il tetto ho preferito decorarlo prima, in modo da tenerlo piano:



Lasciate raffreddare per circa 2 ore. Trascorso questo tempo potete inserire il tetto. Ricordatevi sempre di distribuire la ghiaccia in maniera uniforme sui contorni delle sagome in modo da farli aderire meglio.

Una volta assemblati tutti i pezzi della casetta lasciate asciugare per circa 6 ore.

Adesso arriva il bello... hihhi :-). Munitevi di tanta fantasia ed iniziate a creare personaggi, alberi di natale, pupazzi di neve, steccati, ecc. Fate dell'altra ghiaccia reale con gli albumi e lo zucchero rimanente e adoperate tutto ciò

che avete, dalla pasta di zucchero al cioccolato plastico, insomma quello che volete o che avete a disposizione. Non vi è una regola particolare in quanto sarà la vostra fantasia a governare, e spesso accade che le cose più originali vengono facendo. Ricordate sempre di lasciar asciugare il tutto per un'intera notte a conclusione della vostra opera ☐

Di seguito alcune foto della mia versione. Spero per il prossimo anno di farne un'altra e ovviamente diversa ☐

