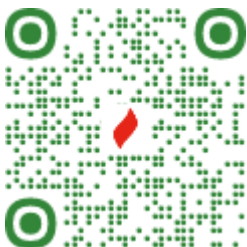




Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

2 szt.	Jajka
180 g	Drobny cukier
200 g	Mąka grubo mielona
0.5 op.	Proszek do pieczenia
20 g	♦ Imbir mielony
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana



Ciasteczka imbirowe

⌚ 40–50 Min 

Przygotowanie

- 1 Ubij dwa całe jajka ze 180 g drobnego cukru do uzyskania puszystej masy, a następnie dodaj 20 g drobno zmielonego imbiru i małą szczyptę soli.
- 2 W międzyczasie przesiej razem 200 g grubo mielonej mąki pszennej i pół opakowania proszku do pieczenia, a następnie dodaj do ubitej masy jajecznej.
- 3 Ciasto wyłóż na posypaną mąką powierzchnię, delikatnie zagnieć, aż ciasto będzie gładkie, a następnie rozwałkuj na grubość linijki.
- 4 Za pomocą foremki do pierników wytnij ciasteczka i ułóż obok siebie, na lekko natłuszczonej i posypanej mąką blasze do pieczenia.
- 5 Ciasteczka imbirowe umieść w chłodnym, dobrze wentylowanym miejscu na 3-4 godziny, aby ich powierzchnia lekko wyschła.
- 6 Włóż blachę do rozgrzanego piekarnika i piecz imbirowe ciasteczka do uzyskania złotego koloru, następnie zmniejsz temperaturę i pozostaw w piekarniku jeszcze przez chwilę.
- 7 Pozostaw do ostygnięcia, a następnie przechowuj w suchym miejscu.