

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.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

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