

Fursecuri cu ghimbir

40—50 Min.

Pregătire

1. Bate două ouă întregi cu 180 de grame de zahăr fin până ce amestecul devine spumos, apoi adaugă 20 de grame de ghimbir fin măcinat și un mic vârf de cuțit de sare.
2. Între timp, amestecă împreună prin presărare 200 de grame de făină de grâu grosieră și jumătate de pliculeț de praf de copt, apoi adaugă tot la amestecul de ou bătut.
3. Așază aluatul pe o suprafață presărată cu făină, frământă-l foarte ușor până ce devine fin, apoi întinde-l cu sucitorul pe o placă bine presărată cu făină până ce ajunge de grosimea unei rigle.
4. Folosind un cuțit pentru turtă dulce, taie forme de fursecuri din aluat și așază-le una lângă alta pe o tavă de copt ușor unsă și presărată cu făină.
5. Pune fursecurile cu ghimbir într-un loc răcoros, bine ventilat, timp de 3 - 4 ore, pentru a permite stratului de suprafață să se usuce ușor.
6. Introdu tava de copt într-un cuptor încălzit și coace fursecurile cu ghimbir până capătă o culoare aurie, apoi redu temperatura și lasă-le să se mai coacă puțin.
7. Lasă-le să se răcească, apoi păstrează-le într-un loc uscat.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

2	Ouă
180 g	Zahăr, fin
200 g	Făină, grosieră
0.5 plic	Praf de copt
20 g	Ghimbir măcinat
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată