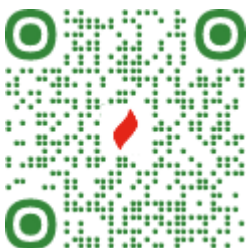




## Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Яйца
180 g	Захар, фина
200 g	Брашно, едро
0.5 опаковка	Бакпулвер
20 g	♦ Джинджифил, мян
Щипка	♦ Морска сол



# Джинджифилови бисквити

⌚ 40–50 Минути 

## Подготовка

- 1 Разбийте две цели яйца със 180 грама фина захар, докато станат на пяна, след това добавете 20 грама фино смян джинджифил и щипка сол.
- 2 Междуременно пресейте заедно 200 грама едро пшенично брашно и половин пакетче бакпулвер, след което добавете това към разбитата яйчена смес.
- 3 Обърнете тестото върху набрашнена повърхност, омесете го много леко, докато стане гладко, след което го разточете тънко върху добре набрашнен плот.
- 4 С помощта на формички за бисквитки изрежете форми от тестото и ги поставете една до друга върху леко намазнена и набрашнена тава за печене.
- 5 Поставете джинджифиловите бисквити на хладно, добре проветриво място за 3 до 4 часа, за да може повърхността леко да изсъхне.
- 6 Поставете тавата за печене в топла фурна и изпечете джинджифиловите бисквитки до златисто, след това намалете температурата и ги оставете да се пекат още малко.
- 7 Оставете ги да се охладят, след което ги съхранявайте на сухо място.