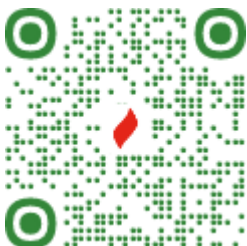




Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Jajci
180 g	Fino mletega sladkorja
200 g	Ostre moke
0.5 vrečka	Pecilnega praška
20 g	♦ Ingver mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana



Ingverjevi piškoti

⌚ 40–50 Min 

Priprava

- 1 Dve jajci penasto umešajte s 180 g fino mletega sladkorja, dodajte 20 g mletega ingverja in majhen ščepec soli.
- 2 Presejte 200 g ostre pšenične moke in polovico zavitka pecilnega praška ter zmes dodajte mešanici stepenih jajc.
- 3 Testo postavite na pomokano površino in ga rahlo pregnetite, da dobite gladko maso, nato pa ga razvaljajte na dobro pomokani površini do zelene debeline.
- 4 Z modelčki za medenjake iz testa izrežite oblike piškotov in jih odložite drugega ob drugega na rahlo namaščen in pomokan papir za peko.
- 5 Ingverjeve piškote postavite v hladen, dobro prezračen prostor za 3 do 4 ure, da se njihova zunanost nekoliko izsuši.
- 6 Papir za peko položite v segreto pečico in ingverjeve piškote pecite do zlate barve, nato pa znižajte temperaturo in pecite še nekaj časa.
- 7 Počakajte, da se ohladijo, nato pa jih shranite na suho mesto.