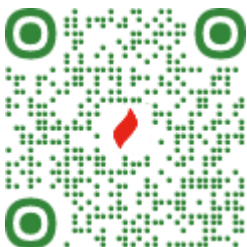




Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Jaja
180 g	Šećer, u prahu
200 g	Brašno, oštro
0.5 pakiranje	Prašak za pecivo
20 g	♦ Đumbir mljeveni
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba



Kolačići od đumbira

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Istucite dva cijela jaja sa 180 grama šećera u prahu dok se ne zapjene, a zatim dodajte 20 grama fino mljevenog đumbira i mali prstohvat soli.
- 2 U međuvremenu zajedno prosijajte 200 grama oštrog pšeničnog brašna i pola vrećice praška za pecivo te ih dodajte smjesi s tučenim jajima.
- 3 Istresite tijesto na površinu posutu brašnom, lagano ga mijesite dok ne postane glatko, a zatim ga do debljine ravnala razvaljajte po ploči posutoj brašnom.
- 4 Kalupom izrežite kolačiće iz tijesta i posložite ih jednog uz drugi na lim za pečenje koji ste prethodno lagano nauljili i posuli brašnom.
- 5 Ostavite kolačiće od đumbira 3 do 4 sata u hladnom prostoru s dobrim prozračivanjem kako bi se njihova površina malo isušila.
- 6 Umetnite lim za pečenje u zagrijanu pećnicu i pecite kolačiće od đumbira dok ne poprime zlatnu boju, a zatim smanjite toplinu i ostavite ih da se još malo peku.
- 7 Ostavite ih da se ohlade, a nakon toga ih držite na suhom mjestu.