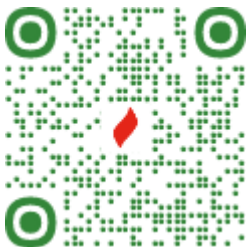




## Sastav 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Jaja
180 g	Šećer u prahu
200 g	Brašno, grublje mleveno
0.5 pakovanje	Prašak za pecivo
20 g	♦ Đumbir, mleveni
1 prstohvat	♦ Morska so, krupno mlevena



# Kolačići sa đumbirom

⌚ 40–50 Min. 

## Priprema

- 1 Ulupajte dva cela jajeta sa 180 grama fino mlevenog šećera dok smesa ne postane penasta, pa dodajte 20 grama fino mlevenog đumbira i veoma mali prstohvat soli.
- 2 U međuvremenu, zajedno prosejite 200 grama grubo mlevenog pšeničnog brašna i pola kesice praška za pecivo, pa to dodajte u mešavinu sa umućenim jajima.
- 3 Prebacite testo na brašnom posutu površinu, veoma blago ga mesite dok ne postane glatko, pa ga razvijte na površini izdašno posutoj brašnom, tanko, otprilike na debljinu lenjira.
- 4 Kalupom izvucite iz rastanjenog testa kolačiće sa đumbirom u željenom obliku i poređajte ih na podmašćen pleh, posut brašnom.
- 5 Stavite kolačiće sa đumbirom na hladno, dobro provetreno mesto na oko 3 do 4 sata, da biste im dali vremena da se po površini blago prosuše.
- 6 Stavite pleh u zagrejanu pećnicu i pecite kolačiće sa đumbirom dok ne dobiju zlatnu boju, pa smanjite temperaturu i ostavite ih još malo u pećnici.
- 7 Ostavite ih da se ohlade, pa ih odložite na suvo mesto.