



ЗЕМЯТА НА  
ТРАКИТЕ



## КОЛЕДНИ ДЖИНДЖИФИЛОВИ СЛАДКИ С БРАШНО ОТ ЛИМЕЦ

Какво е Коледа без джинджилови сладки? Споделяме с Вас нашата рецепта за сладки с брашно от лимец и ухание на джинджифил и Коледа!



### Необходими продукти за тестото

- 2 яйца
- 1 ч.ч. пудра захар
- 2 с.л. мед
- ½ ч.ч. олио
- 1 ч.л. млян джинджифил
- 1 ч.л. канела
- 1 ч.л. сода
- около 500 г пълнозърнесто брашно от лимец (до получаване на меко тесто)

### Необходими продукти за глазурата

- 1 бр. яйчен белтък
- 1 ч.ч. пудра захар
- 3-4 капки лимонов сок

### Начин на приготвяне

#### Начин на приготвяне на тестото

Разбъркайте яйцата с пудрата захар, меда и олиото. Добавете сухите съставки (канела, джинджифил, сода и брашно) и омесете меко тесто. Покрийте тестото с фолио и го поставете в хладилник за около час.

С помощта на точилка разточете тестото с дебелина около 3-4 мм върху поръсен с брашно плот. Изрежете сладките, като използвате формички с коледни мотиви. Подредете ги в голяма тава, покрита с хартия за печене.

Печете сладките 12-14 минути в загрята на 180°C фурна. След като изстинат, ги украсете с глазурата с помощта на сладкарски шприц.

#### Начин на приготвяне на глазурата

Използвайте миксер, за да разбийете белтъка с пудрата захар. Добавете лимоновия сок и отново бъркайте до получаване на гладка смес. По желание можете да оцветите глазурата в различни цветове, като добавите сладкарска боя.

Добър апетит!