


Коледни джинджифилови сладки

Няма нищо по-сладко от приготвянето на вкуснотиите за Коледа, а когато включим и деца в тези кулинарни занимания - щастието се удвоява

30 сладки (/бисквитки)

   Лесно

 up to 45 Min.



- 1 Разбийте яйцата със захарта до пухкав сняг, добавете меда и олиото и разбъркайте с куки за тесто на миксера до хомогенност. Изсипете всички сухи съставки и замесете тесто. Разточете го с достатъчно количество брашно и изрежете желаните от вас коледни фигурки.

Печете сладките на 180 градуса до златни ръбчета. След това можете да ги декорирате и изрисувате със захарните поръски и шрифтовете.

Съставки:

За тестото:

- 2 бр. яйца
- 1 ч.ч. захар
- 0,5 ч.ч. олио
- 4 с.л. мед
- 500 г брашно
- 1 ч.л. сода бикарбонат Dr.Oetker
- 1 пак. захар с канела Dr.Oetker
- 1 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия
- 30 ml
- 1 малко карамфил
- 0,5 ч.л. джинджифил (на прах)

За украсата:

- 1 пак. цветни захарни шрифтове Dr.Oetker
- 1 пак. захарни звезди Dr. Oetker
- 1 пак. захарни сърца Dr.Oetker
- 1 пак. захарни перли Dr.Oetker
- 1 пак. шоко перли Dr.Oetker