Ден 16: Джинджифилови коледни бисквити

Новини | Култура | на 16.12.2022 08:00 | от Константина Василева-Славейкова

Защо говорим за това?

Ние всички много обичаме коледни календари. И тези с шоколадчета. И тези с интересни задачки. И тези с подаръчета. Всички!

И затова решихме да направим коледен календар с малки въпроси и отговори. Надяваме се да ти се усладят!

Джинджифиловите бисквитки са любимо коледно лакомство в много страни по света. Може да ги направиш с форма на човече, коледно дръвче или каквото избереш. И стават доста бързо!

Какво ти е нужно?

Основа: 300 грама брашно, 250 г кафява захар, ½ ч.л. сода бикарбонат, 1 с.л. млян джинджифил, 1 разбито яйце, 1 с.л. мед и 150 г брашно.

Глазура: 1 белтък, 225 г пудра захар, 1 чаена лъжица лимонов сок (+ украса по желание или боя за сладкиши, с която да направиш глазурата по-пъстра).

Как се приготвят?

Загрей фурната на 180 градуса (160, ако загрява много бързо) и подготви две тави, като ги покриеш с хартия за печене. Смеси сухите съставки за основата в една купа и започни бавно да добавяш маслото. Разбъркай сместа с миксер и след това добави яйцето и меда. Продължи да разбърквaш с миксер: добави още брашно, ако тестото е твърде лепкаво.

Остави тестото за половин час в хладилника, като постигнеш нелепкава, удобна за месене смес.
Като извадиш сместа от хладилника, разточи тестото с точилка, докато стане около половин сантиметър дебело. Използвай формички или въображението и ръцете си, за да оформиш бисквитите. Ако останат малки парченца, просто ги омеси наново в топка тесто и използвай точилката наново.

Готовите бисквити се пекат само 10 минути (8, ако имаш силна фурна), докато станат златисти на цвят.

Глазурата е по желание. Смеси съставките от списъка и ако се получи твърде гъста глазура, просто добавяй по малко вода, докато получиш резултат, който ти харесва. Да ти е сладко!

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/2649-den-16-i-dzhindzhifilovi-koledni-biskviti

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени