



Деца, родители и учители – заедно
Дейност 2

Джинджифилови сладки



**Пригответени от децата от 2а клас, майките на Васко, Калоян и Мишо
и г-жа Тонева**

Джинджифилови сладки

Продукти

- 85 гр. масло
- 3 с.л. захар
- 100 гр. мед
- 1 яйце
- 350 гр. брашно
- 1/2 к.л. сода бикарбонат
- 1 с.л. джинджифил на прах
- 2 к.л. канела
- 2 с.л. настъргани лимониви и портокалови корички



Джинджифилови сладки

Начин на приготвяне

- 1/ В дълбок съд се разтопява маслото със захарта и меда.
- 2/ Като изстине, към сместа се добавя яйцето.
- 3/ Отделно се разбърква брашното със содата и подправките и се добавя към маслената смес.
- 4/ Прибавят се и цитрусовите корички и тестото се омесва на ръка.
- 5/ Тестото се оставя на хладно за около час, след това се разточва.
- 6/ Изрязват се формички по желание.
- 7/ Нарездат се върху хартия за печене, пекат се 6-8 мин. в загрята фурна на 200°C.



Джинджифилови сладки

Могат да се консумират веднага, а така също и колкото повече престояват, толкова по-изразен става вкусът на подправките. Затова стават идеални и за украса на Коледната елха.



Приятен апетит и весели празници!

