



Джинджифилови бисквити



18-20 големи бисквитки

СЪСТАВКИ

125 г несолено, меко **масло**
60 г мека кафява захар
90 г златен сироп
1 голямо **яйце**
350 г чисто **брашно**
 $\frac{3}{4}$ ч. л. бакпулвер
1 ч. л. сода бикарбонат
 $1\frac{1}{2}$ ч. л. джинджифил на прах

Декорации по ваш избор

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 160°C със CircoTherm®.
Покрийте дъното на тавата с два листа хартия за печене.

В купа разбийте маслото, захарта и сироп, докато стане се получи кремообразна и гладка смес. Добавете яйцето и разбъркайте още малко. Към това добавете брашното, бакпулвера, содата и джинджифила и разбъркайте с дървена лъжица или с ръце.

Съберете тестото и го месете за няколко секунди. Сега го увийте и го оставете да стегне в хладилника за 20-30 минути.

Разточете го на набрашнена повърхност и изрежете бисквитките с помощта на избрания от вас нож. Поставете ги върху подготвената тава за печене и печете 12-15 минути, докато покафеняят. Оставете ги настрана да се охладят, след което украсете с глазура, поръсете, шоколад или друга декорация по ваш избор.