



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 400 g moke
- 100 g rjavega sladkorja
- 1/2 čajna žlica soli
- 1 čajna žlica cimeta
- 2 čajna žlica mletega ingverja
- 1/4 čajna žlica mletih klinčkov
- 1/4 čajna žlica mletega muškarnega oreščka
- 120 g masla (na sobni temperaturi)
- 1 jajce
- 70 ml melase, javorjevega ali datljevega sirupa

Ingverjevi možički

Chef Andreja Pucelj

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Maslo in sladkor temeljito zmešamo, da nastane puhasta lahka zmes. Dodamo melaso in jajce, kasneje pa začimbe in počasi še presajeno moko z pecilnim praškom. Ko je testo zmešano oz. pregneteno, ga zavijemo v plastično folijo in ga damo v hladilnik za kakšno uro. Potem ga razvaljamo na pomokani površini z modelom za možičke. Pečemo 8-10 min na 180 stopinj.

Da jih lahko okrasimo, jih moramo ohladiti. Tukaj sem jih okrasila z že pripravljeno maso iz tube, lahko pa jo naredite tudi sami.

Recept za klasičen kraljevsko glazuro je 170g sladkorja v prahu in en čvrsto stepen beljak. Vse skupaj zmešamo, napolnimo vrečko, odrežemo konico in okrasimo.

Če pa so bolj nagajive sorte, pazite, da vam ne pobegnejo:)