



Imbirowe ciasteczka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 150 gramów
- jajko - 1 sztuka
- brązowy cukier - 100 gramów
- imbir suszony - 0.5 łyżeczek
- rodzynki - 50 gramów
- rum - 25 mililitrów
- cynamon - 0.5 łyżeczek

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, mąkę, jajko, brązowy cukier, cynamon, imbir wymieszaj mikserem, dodaj rumu.
2. Zrób z ciasta dość gruby walek i włóż do zamrażalnika, aż się zamrozi.
3. Gdy ciasto będzie twarde, obtocz je w mące, pokrój na plasterki (ok. 5-7 mm grubości).
4. Przełóż na papier do pieczenia, powciskaj rodzynki i piecz w 180 st. C przez około 15 min.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl