



## Ѓумбир - колачиња во различни форми

Новите силиконски новогодишни калапчиња од Делимано ви овозможуваат креативно готвење, а од нас еве еден специјален рецепт за ѓумбир - колачиња кои можете да ги пробате. Вклучете ги и децата и ќе биде уште позабавно!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 колачиња**

Време на подготовка: **30 – 60 минути**

### Состојки:

- 150 грама стопен путер
- 150 грама кафеав шеќер
- 150 грама мед
- 200 грама бело брашно
- 3 лажички мелен ѓумбир
- 1 лажичка мелен цимет
- 1 јајце
- 150 милилитри млеко
- 1 лажичка сода бикарбона

### За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 120 грама шеќер во прав
- 1 лажичка ванила
- 2 супени лажици млеко
- 1 супена лажица мелен ѓумбир

### Чекор 1

Ова е необичен рецепт кој делува многу сочно. Но, не се грижете, со него добивате сочни колачиња кои ќе траат со денови.

Почнете со загревање на путерот, шеќерот и медот заедно во тава и убаво мешајте додека да добиете хомогена смеса. Оставете ја смесата да се олади.

### Чекор 2

Измешајте ги брашното, циметот и ѓумбирот во длабок сад. Додадете ја мешавината од мед и убаво промешајте.

Нема потреба да користите електричен миксер. Потоа додадете ги јајцата и повторно промешајте.

### Чекор 3

Полека загрејте го млекото и додавајте ја содата додека да се направи пена. Потоа, ова додадете го во претходно подготвената смеса со мед и убаво мешајте додека СИТЕ СОСТОЈКИ да се спојат!

### Чекор 4

Истурете од смесата во калапите, но оставете малку простор за колачињата да нараснат за време на печењето. Печеме на 170 степени 30 минути.



### Чекор 5

Оставете ги колацињата малку да се оладат и потоа извадете ги од калапите. Од половина од колацињата правиме сендвичи со глазура од ѓумбир направена од шеќер во прав, млеко, екстракт од ванила и ѓумбир во прав.

Што мислите? Токму навреме за претстојните празници и големиот број на пријатели кои ќе го посетат вашиот дом.

### Совет

Овој рецепт можете да го подготвите и во калап за векни и да направите стандардна торта - доколку имате други идеи за овие калапи, слободно пратете ни ги.

Новогодишните празници се време за креативност.

### Користени производи:



Сад за сос



Новогодишни калапи



Новогодишни калапи

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)