



## Ginger bread (Колач со ѓумбир)

Божиќ е време на печени специјалитети и многу европски земји имаат навистина извонредни идеи. Лесно е овие специјални колачи и торти да се купат во пекара, но зошто да не се обидете да ги направите дома?



### Состојки:

- 642 грама брашно
- 3 лажички сода бикарбона
- 2 лажички цимет
- 2 лажички ѓумбир
- 1 лажичка каранфилче
- 1 лажичка сол
- 225 грама шеќер
- 225 грама путер
- 350 грама пекмес
- 2 јајца

### Чекор 1

Измешајте ги заедно брашното и другите суви состојки... Содата, циметот, ѓумбирот, каранфилчето и солта.

### Чекор 2

Следно ќе направиме крем од путерот и шеќерот. Тоа многу полесно се прави со електричен миксер и така Ви останува енергија за поважни нешта. ;)

Ставете го кремот во пекмесот. Ова веројатно е најскапиот елемент во овој рецепт, но на готовиот десерт ќе му даде прекрасен вкус и изразена текстура.

### Чекор 3

Измешајте ги и двете јајца, едно по едно, и уверете се дека сите влажни состојки се споени.

### Чекор 4

Нежно измешајте ги и изматете ги сувите и влажните состојки заедно и спремни сме да ги ставиме во округлиот силиконски калап.

Ставете го калапот да се пече 40 минути во рерна со вентилатор на температура од 180 степени. По истекот на времето проверете дали е готово со допир или со забодување на чепкалка за заби или остар нож. Ако излезат чисти - спремно е.

Извадете го од рерна и оставете го да се излади, а потоа превртете го на чинија.



### Чекор 5

Сервирајте едно топло парче попрскано со шеќер во прав на чинија со шлаг. Ставете и Божиќни украси одозгора!

### Совет

Овој рецепт мириса на Божиќ, изгледа Божиќно, и да, погодивте, има Божиќен вкус. Со овој десерт можете да послужите најмалку 10 до 12 луѓе, па затоа поканете ги соседите и сервирајте го со Божиќно варено вино!

### Користени производи:



### Сет од 5 калапи

delimano®

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