



IMBIROWE TRASZKI PROFESOR MCGONAGALL
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 320 g mąki,
- 170 g miękkiego masła,
- 70 g kandyzowanego imbiru (lub więcej),
- 120 g jasnego, brązowego cukru,
- 160 g białego cukru, podzielonego na dwie części,
- 2 łyżeczki mielonego imbiru,
- 1 łyżeczka cynamonu,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 2 łyżki Golden syropu,
- 1 łyżeczka skórki z cytryny,
- 1 jajko,
- 1 łyżka rumu.

Wykonanie:

1. Kandyzowane cząstki imbiru posiekaj na drobną, kilkumilimetrową kostkę.
2. W misce połącz przesianą mąkę, proszek do pieczenia, mielony i kandyzowany imbir, cynamon i sól.
3. W innym naczyniu zmiksuj brązowy cukier oraz 80g białego cukru z masłem, do uzyskania gładkiej masy. Następnie dodaj do niej skórkę cytrynową, jajko oraz Golden syrop i całość jeszcze raz zmiksuj. Stopniowo dosypuj suche składniki i miksuj zalewając masę rumem. Ciasto powinno być zwarte.
4. Z powstałego ciasta uformuj kulki wielkości sporych orzechów włoskich, obtocz je w pozostałym cukrze i ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostaw między ciastkami spore odległości, ponieważ jeszcze wyrosną.
5. Piecz je w temperaturze 180 stopni przez 10-15 minut, aż brzegi staną się złote. Pozostaw do ostygnięcia na kratce.