

Prăjiturele fragede cu ghimbir

Gustare cu musli

despre 4 porții



grad de dificultate redus



up to 20 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

Tavă de copt (24 x 24 cm)

100 g ghimbir confiat tăiat mărunț

200 g făină

1 linguriță Praf de copt Dr. Oetker

125 g unt sau margarină moale

1 plic Zahăr vanilinat bourbon Dr. Oetker

2 ouă

4 linguri miere sau sirop de arțar

50 ml lapte

100 g Musli cu ciocolată Vitalis Dr.

Oetker sau musli crocant cu nuci

- 1 Într-un bol pentru mixer se amestecă făina cu praful de copt. Restul ingredientelor (mai puțin ghimbirul și musli) se adaugă peste făină și se omogenizează cu ajutorul unui mixer, timp de 1 minut, la viteză mică și apoi 2 minute la viteză mare. Se adaugă ghimbirul și musli.
- 2 Cu ajutorul a 2 lingurițe, se așează aluatul în tava tapetată cu hârtie de copt, în bucățele de dimensiunea unui ou, la suficient spațiu una de cealaltă deoarece aluatul se va lăsa în cuptor.
- 3 Se coc timp de 20 de minute, în partea de mijloc a cuptorului.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: 20 Minute

- 4 După coacere, prăjiturile se lasă la răcit cu hârtia de copt pe un grătar.
- 5 După răcire se pot păstra pentru mai mult timp în cutiute pentru prăjituri.

Tip from the Test Kitchen

- În loc de ghimbir se poate folosi orice fel de fruct confiat.



Dr. Oetker RO S.R.L.



© Dr. Oetker RO S.R.L. · 115 300 Curtea de Arge · www.oetker.ro
E-Mail: office@oetker.ro · Tel. 0248 507 001