

KORZENNE BOMBKI

JEŚLI CHCESZ UPIEC SŁODKIE
KORZENNE BOMBKI,
PRZYGOTUJ:



- DWIE SZKLANKI MĄKI PSZENNEJ
- SZKLANKĘ CUKRU PUDRU
- KOSTKĘ MASŁA
- CZTERY ŻÓŁTKA
- ŁYŻKĘ PRZYPRAW
KORZENNYCH
- CZUBATĄ ŁYŻKĘ
STARTEJ SKÓRKI
POMARAŃCZOWEJ.



1. PRZESIEJ MĄKĘ NA STOLNICĘ.
DODAJ POKROJONE MASŁO I SIEKAJ
JE NOŻEM TAK DŁUGO, AŻ KAWAŁKI BĘDĄ
MIAŁY WIELKOŚĆ ZIELONEGO GROSZKU.

2. DODAJ CUKIER, PRZYPRAWĘ KORZENNĄ
I ŻÓŁTKA. SZYBKO ZAGNIEĆ CIASTO I UFORMUJ
JE W KULĘ. OWIŃ JĄ FOLIĄ SPOŻYWCZĄ I WŁÓŻ
NA GODZINĘ DO LODÓWKI.



3. KIEDY CIASTO SIĘ SCHŁODZI,
ROZWALKUJ JE NA PLACEK I FOREMKĄ
WYKRÓJ KRAŻKI. KAŻDY Z NICH OZDÓB
SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ.



4. UŁÓŻ CIASTECZKA NA BLASZCE WYŁOŻONEJ FOLIĄ ALUMINIOWĄ I WŁÓŻ
DO NAGRZANEGO DO TEMPERATURY 200°C PIEKARNIKA NA OKOŁO 10-15 MINUT.
W KAŻDYM CIASTECZKU ZRÓB SŁOMKĄ DZIURKĘ. PO UPIECZENIU PRZEŁÓŻ PRZEZ DZIURKI
KAWAŁKI SZNURKA I ZAWIEŚ KORZENNE BOMBKI NA CHOINCIE.