

# Listići od đumbira i kakaa

Hrskavi kolačići za Božić

oko 70 komada



uspjeva lako

do 40 Min.



## Sastojci:

### Za lim za pečenje (40 x 30 cm):

Papir za pečenje  
masnoće

### Tijesto:

75 g maslaca  
75 g šećera u prahu  
1 omot Dr. Oetker Bourbon  
vanilin šećera  
100 g pšeničnog brašna  
1 jaje (veličine M)  
1 žličica Dr. Oetker Kakaa za  
kolače  
1 razom puna žličica mljevenog  
đumbira

### Za ukrašavanje:

oko 1 žlica Dr. Oetker Šareni  
ukrasi za kolače  
Dr. Oetker Dekor zlatne perle soft  
Dr. Oetker Dekor srebrne perle  
soft

## 1 Priprema:

Za tijesto otopite maslac. Dobro namastite lim za pečenje, obložite ga papirom za pečenje i čvrsto pritisnite. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 180 °C**

**Pećnica na vrući zrak oko 160 °C**

## 2 Tijesto:

Otopljeni maslac i ostale sastojke stavite u posudu. Mikserom (metlicama) izradite glatko tijesto. Tijesto ravnomjerno raspodijelite po limu. (slika 1.)



③ **Ukrašavanje:**

Tijesto ukasite dekor perlama, potom ispecite.

**Nivo pećnice sredina pećnice**  
**Vrijeme pečenja: 7 - 9 Minute**

Ispečeno tijesto u komadu odmah razrežite, npr. na trokute. (slika 2.) Ostavite trokute da se ohlade na podlozi.



Tip from the Test Kitchen

- Tijesto se može dobro razmazati lopaticom za torte.
- Trokutići se mogu dekorativno složiti kao jelka.
- Keksi se mogu čuvati oko 2 tjedna u dobro zatvorenim kutijama.