

Sausainiai imbieriniai žmogeliukai

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta sausainius

20 vienetų



Vidutinio sudėtingumo

iki 60 Min.



Sudėtis:

Tešlai:

200 g sviesto (minkšto)
100 g cukraus
1 a.š. druskos
300 g miltų
4 v.š. kakavos miltelių

Papuošimui:

20 vnt. migdolų
100 g miltelinio cukraus
1 v.š. citrinos sulčių
1 pak. Dr. Oetker pabarstukų

1 Paruošimas:

Sumaišykite sviestą su cukrumi ir druska. Įsijokite miltus bei kakavos miltelius ir tada minkykite, kol gausite elastingą tešlą. Įvyniokite ją į maistinę plėvelę ir bent valandą palaikykite šaldytuve.

2 Įkaitinkite orkaitę (kaitinimas iš viršaus ir apačios: 180 °C). Ant pamiltuoto paviršiaus iškočiokite tešlą iki maždaug 5 mm storio. Naudodami sausainių formelę, išpjaukite imbierinius žmogeliukus ir išdėliokite juos ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos. Ant kiekvieno žmogeliuko krūtinės uždėkite po migdolą, o ant migdolo uždėkite vieną žmogeliuko ranką, kad atrodytų, jog migdolą jis laiko rankoje. Kepkite orkaitės viduryje maždaug 12 minučių ir palikite atvėsti ant grotelių.

3 Tuo metu iš miltelinio cukraus ir citrinos sulčių dubenėlyje pasigaminkite glajų. Maišykite iki vientisos masės. Supilkite glajų į konditerinį maišelį ir iškirpkite mažą (apie 2 mm) skylutę sausainių papuošimui. Puoškite savo nuožiūra, paišydami veidus, raštus ir/arba barstydami pabarstukus.

Jei iš karto nesuvalgysite visų sausainių, laikykite juos vėsioje ir sausoje vietoje.



Patarimai ir gudrybės

- Prieš suvyniodami tešlą į maistinę plėvelę ir dėdami ją į šaldytuvą atvėsti, suformuokite iš jos plokščią, pailgą figūrą, o ne rutulį. Taip suformuosite didesnį tešlos paviršiaus plotą ir tešla greičiau atvės bei bus patogiau ją kočioti. Sausainių tešla turėtų būti pakankamai šilta, kai ant migdolo tvirtinsite žmogeliuko ranką; jei tešla bus per vėsi, galite pažeisti arba nutraukti rankas, bandydami pritvirtinti jas prie migdolų.

