

Коледни сладки с канела

Меки медени сладки с канела и джинджифил, които напълват кухнята с коледен аромат. Подсладени с мед, затова са за деца над 1 година - празнична хапка за малки ръце.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 10 мин **Общо:** 25 мин **Порции:** 12 **Възраст:** Над 1 година **Трудност:** Средно

Съдържа алергени: Яйца, Глутен

Съставки

- 1 ч.ч. пълнозърнесто брашно (или обикновено)
- 1/2 ч.л. бакпулвер
- 1/2 ч.л. канела
- 1/4 ч.л. джинджифил на прах
- 1 яйце
- 2 с.л. кокосово масло (или зехтин)
- 2-3 с.л. мед (подходящо за деца над 1 година)
- 1/2 ч.л. ванилия (по желание)

Начин на приготвяне

1. Подготовка на фурната: Загрейте фурната на 180°C и постелете тава с хартия за печене или използвайте силиконова подложка.
2. Приготвяне на тестото: В голяма купа смесете брашното, бакпулвера, канелата и джинджифила. В отделна купа разбийте яйцето с меда, кокосовото масло и ванилията (ако използвате), докато сместа стане гладка.
3. Смесване на съставките: Постепенно добавете сухите съставки към мокрите и разбъркайте до получаване на меко тесто. Ако тестото е твърде лепкаво, добавете още малко брашно.

4. **Оформяне на сладките:** Вземете малки парчета от тестото и оформете топчета с ръце. Леко ги сплескайте, за да придобият форма на сладки. За повече празничен дух, можете да използвате формички за коледни сладки - звезди, елхички или сърца.
5. **Печене:** Печете сладките за около 8-10 минути, докато станат златисти по краищата. Оставете ги да се охладят напълно, тъй като ще се стегнат допълнително след изваждане от фурната.

Съхранение

- Съхранявайте коледните медени сладки в плътно затворен контейнер на стайна температура до 4-5 дни. Поставете пергаментна хартия между редовете, за да избегнете придържането и раждобяването.
- За удължено съхранение, държете в хладилник до 7 дни в плътно затворена кутия или торба, което ще помогне да се запазят меки и ароматни.

Замразяване

- Замразете готови сладки в плътно затворени контейнери или торби до 2-3 месеца. Размразявайте на стайна температура около 30 минути преди подаване - не се препоръчва микровълнова печка, тъй като могат да станат твърде меки.

Съвети

- Тези коледни медени сладки са ароматни и вкусни, с леко сладък вкус от меда и подправките. Те ще внесат празнично настроение и топлина, докато се наслаждавате на домашно приготвени лакомства заедно с вашето дете.