ДЕСЕРТ

Коледни сладки с канела

Меки медени сладки с канела и джинджифил, които изпълват 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 (само над 1 година, медът също е добавена захар)
- 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 разточите тестото на около 5 мм и да изрежете звезди, елхички или сърца с формички.
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 хартия за печене между редовете, за да избегнете слепването и натрошаването.
- За по-дълго съхранение дръжте в хладилник до 7 дни в плътно затворена кутия или торба, което ще помогне да се запазят меки и ароматни.

Замразяване

- Замразете готовите сладки в плътно затворени контейнери или торби до 2-3 месеца. Размразявайте на стайна температура около 30 минути преди сервиране. 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.
