ДЕСЕРТ

Меки медени курабийки



Меки медени курабийки с щипка канела и 12 минути във фурната - топли и ароматни на Коледа. Заради меда са за деца над 1 година; точно за детски ръчички и празнични кутии.

Подготовка: 20 мин **Готвене:** 15 мин **Общо:** 35 мин **Порции:** 6
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 50 гр. меко масло (стайна температура)
- 1 с.л. мед (по желание, само над 1 година, медът също е добавена захар)
- 1 жълтък
- 2-3 с.л. кисело мляко
- ½ ч.л. сода бикарбонат, угасена в киселото мляко
- ½ ч.л. канела
- 120 гр. бяло или пълнозърнесто брашно

Начин на приготвяне

1. Подготовка на основата: Разбийте мекото масло с меда до получаване на кремообразна смес. Добавете жълтъка и разбъркайте добре.
2. Добавяне на мокрите съставки: В отделен съд смесете содата с киселото мляко и я оставете да шупне. След това я добавете към маслената смес.
3. Оформяне на тестото: Прибавете канелата и постепенно брашното, докато получите меко, нелепнещо тесто.
4. Почивка: Поставете тестото в хладилник за около 15-20 минути. Така ще се оформя по-лесно.
5. Оформяне и печене: С ръце оформете малки топчета или използвайте формички. Подредете ги върху тава с хартия за печене и печете в предварително загрята фурна на 170-180°C за около 10-12 минути, докато леко се зачервят по краищата.
6. По желание: Ако желаете да обогатите рецептата, можете да добавите малко овесено брашно към тестото за повече фибри.

Съхранение

- Съхранявайте меките медени курабийки в затворена кутия при стайна температура до 5 дни; те ще станат още по-меки и ароматни на следващия ден.
- Ако желаете по-дълго съхранение, преместете кутията в хладилник - курабийките ще запазят свежестта си до 7-8 дни.

Замразяване

- Замразете курабийките във фризер до 1 месец, подредени на слоеве с хартия за печене между тях, или в торбичка за замразяване с изпуснат въздух; размразете при стайна температура преди консумация.

Съвети

- Не е нужно всичко да блести, за да бъде празнично. Всъщност, в повечето случаи, достатъчна е една проста тава домашни курабийки.
