



ЗЕМЯТА НА  
ТРАКИТЕ



## ЛИМЕЦОВИ ЛОКУМКИ С КАНЕЛА И ДЖИНДЖИФИЛ

Насладете се на превъзходни локумки от лимецово брашно с аромат на канела и джинджифил. Любими сладки, които освен всичко са здравословни, и идеално подхождат на сутрешното кафе или следобедния чай.

### Необходими продукти

- 1 яйце
- 80 г пудра захар
- 1 с.л. мед
- 100 г кокосово масло
- ½ ч.л. млян джинджифил
- 1 ч.л. канела
- 1 ч.л. сода
- 250 г пълнозърнесто брашно от лимец
- 210 г локум (обикновен или с аромат по избор)
- пудра захар за поръсване



### Начин на приготвяне

Разбийте заедно яйцето, пудрата захар, меда и кокосовото масло. Добавете сухите съставки (канела, джинджифил, сода и брашно) и омесете меко тесто. Покрийте тестото с фолио и го поставете в хладилник за около час.

С помощта на точилка разточете тестото с дебелина около 3-4 мм върху поръсен с брашно плот. Нарезете тестото на правоъгълници с размери 3,5 см x 5,5 см.

Всяко парче локум разрежете на две части по дължина. Във всеки правоъгълник поставете по едно парче и завийте тестото около него.

Подредете сладките в тава, покрита с хартия за печене. Печете ги 12-14 минути в загрята на 180°C фурна.

След като изстинат, ги поръсете с пудра захар.

Добър апетит!