



Spekulatius



Vyvážená zmes mletej škorice, klinčeka, anízu, muškátového oriešku a ďalších surovín zostavená na prípravu sušienok aj sladkých pokrmov.

Tip! Vyskúšajte túto zmes na prípravu sušienok Spekulatius.

Ingrediencie: 250 g hladkej múky, 50 g mletých mandlí, štipka soli, 1,5 ČL kypriaceho prášku, 9 g koreniacej zmesi Spekulatius, 140 g masla, 200 g hnedého cukru, 1 vajce. V mise vyšľahajte zľahka zmäknuté maslo s cukrom a nakoniec vmiešajte vajce. V druhej mise zmiešajte múku, mleté mandle, štipku soli, kypriaci prášok a zmes korenín. Sypkú

zmes pridajte k maslu a zapracujte. Na doske zmes spojte dohromady, zabaľte do potravinárskej fólie a dajte na noc do chladničky. Cesto vyváľajte na 6 mm a vykrajujte, dajte na plech a pečte približne 12 minút v rúre predhriatej na 175 °C.

Zloženie: škorica mletá, klinček mletý, aníz mletý, muškátový orech mletý, zázvor mletý, kardamóm mletý, nové korenie mleté, korenie biele mleté.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.