**Riċetta tal-"Gingerbread"**

Ingredjenti:

150 gramma butir mqatta' biċċiet żgħar

70 gramma zokkor (caster)

70 gramma zokkor ismar

100 gramma "golden syrup"

360 gramma dqiq "plain"

Kuċċarina "bicarbonate of soda"

 żewg kuċċarini ġinġer mitħun

żewg kuċċarini kannella mitħuna

Għall- "icing" (jekk trid):

250 gramma "icing sugar"

3 mgħaref misħun

Metodu:

Saħħan il-forn minn qabel f'temperatura ta'180 gradi celsius. Għatti 2-3 dixxijiet bil-karta tal-forn. Dewweb il-butir ,iz-zokkor(kemm l-abjad kif ukoll l-ismar) u l-"golden syrup" f' borma, ħawwad kontinwament. Kif idub kollox neħħi min-fuq in-nar. ħallat id-dqiq,"bicorbonate of soda", ġinġer u kannella fi skuttella kbira u miegħu it-taħlita tal-butir.

Għagen sakemm l-għagina tifforma f'għagina ratba. Ifformaha f'ballun, dawwarha bil-"cling film" u daħħalha fil-"fridge" għal madwar 30 minuta. Kif toħrogha mil-"fridge" iftaħ l-għagina

Poġġihom fuq id-dixxijiet u daħħal il-forn għal madwar 8 minuti jekk ikunu zgħar jew 12-il minuta jekk ikunu kbar. Kif toħroghom mill-forn ħallihom jiksħu imbgħad preppara l-"icing" biex iżżejjinhom.

Kif taghmel l-"icing":

Poġġi l-"icing sugar" f'bieqja kbira u itfa' l-misħun bil-mod u ħawwad sew. Imbagħad poggi l-"icing" f' "piping bag" u pinġi li trid.

Adattata minn Kyla.M.C.Scicluna