

Имбирные печеньки

Ингредиенты

- Мука - 450 г
- Сода - 1/2 ч.л
- Разрыхлитель - 1/4 ч.л
- Имбирь - сушеный 2 ч.л
- Корица - 2 ч.л
- Гвоздика - 1/2 ч.л
- Смесь перцев - 1/2 ч.л
- Сливочное масло - комнатной температуры 160 г
- Коричневый сахар - 100 г
- Яйцо - большое 1 шт
- Мёд - 170 г



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Муку смешать с содой, разрыхлителем и специями.

2

Масло взбить с сахаром в течение пары минут. Добавить все специи, яйцо и мед, взбить еще раз до однородности.

3

Добавить всю муку и перемешать до момента, когда тесто станет похоже на крошки и не будет «мокрого» теста.

4

Затем собрать тесто в комок руками, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 20-30 минут (или в морозильную камеру на 10-15 минут). Охлажденное тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности и с помощью вырубki для печенья сделать печенки. Готовые печенки выкладываем на застеленный бумагой противень на расстоянии около 2 см друг от друга.

5

Выпекать печенки в разогретой до 160 С духовке 12-15 минут. Готовым печенкам дать остыть и посыпать нетающей пудрой или украсить глазурью.



Приятного вам аппетита :)