

Рождественские имбирные пряники

Ингредиенты

- Сахар - 500 г
- Разрыхлитель - 1 пачка
- Мука - 1 кг
- Сок - имбирный свежавыжатый 1 шот
- Какао - 2 ст.л
- Сливочное масло - 500 г
- Мёд - гречишный 2 ст.л
- Корица - 1 ч.л
- Молоко - топленое 50 мл



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Разбить два яйца, желток отделить от белка и смешать с сахаром.

2

Растопить сливочное масло на водяной бане и дать немного остыть, затем смешать с сахаром.

3

Смешиваем полученные массы и добавляем имбирный фреш, корицу и мёд с топлёным молоком.



4

Замешиваем полученное с мукой, тесто должно получиться эластичное, как пластилин.



5

Даём тесту отдохнуть в холодильнике 15 минут.



6

Раскатываем и выпекаем при t 180 С.



Приятного вам аппетита :)