

Рецепт: Имбирное печенье

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА



Рецепт имбирного печенья пришел к нам из стран западной Европы, где оно является традиционной рождественской выпечкой. Хрустящее,

но при этом тающее во рту, это печенье вкуснее всего есть со стаканом молока, но и чай с кофе к нему вполне подойдут.

В имбирное печенье кладут различные пряности, ведь это зимний рецепт, который близок к пряникам. Кроме свежего или сушеного имбиря, часто используют кардамон, корицу, мускатный орех, белый и черный перец, ваниль. Мы предлагаем имбирное печенье классическое, рецепт с корицей и имбирем.

Ингредиенты:

120 г сахара
1 яйцо
100 г масла
220 г муки
1/2 ч. л. соды
1/2 ч. л. корицы
1 ч. л. молотого имбиря

Способ приготовления:

Шаг 1:

Взбиваем яйцо с сахаром до белой пены.

Добавляем размягченное, но не растопленное масло, растираем до полной однородности.

Шаг 2:

Смешиваем муку с содой и пряностями, замешиваем некрутое, но эластичное тесто, оно должно не прилипнуть к посуде. Скатываем тесто в шар, накрываем пищевой пленкой и ставим на 1 час в холодильник.

Пряности придадут тесту темный оттенок, характерный для имбирного печенья.

Шаг 3:

После этого раскатываем тесто и вырезаем из него фигурки. Чем тоньше печенье, тем быстрее оно пропечется и будет более хрустящим, как сухарики. Если раскатать тесто потоньше, выпекать нужно будет немного дольше при меньшей температуре, а печенье будет нежным и рассыпчатым.

Шаг 4:

Печенье раскладываем на противне, застеленном пекарской бумагой и выпекаем при температуре 160-180 10-15 минут, в зависимости от толщины теста.

Готовое печенье может храниться в жестяной коробке до 2 недель.

Имбирное печенье готово.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**