

Мятные пряники

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:02 - Последнее обновление 20.04.11 09:22



Ингредиенты

- Мука – 1 кг.
- Сахар – 3 ст., Яйцо – 4 шт.
- Мятные капли – 1 ст.л. (купила в аптеке)
- Молоко – 1,5 ст.

Мятные пряники

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:02 - Последнее обновление 20.04.11 09:22

- Сода – 1 ч.л.
- Для глазури: Какао - 4 ст.л.
- Сахар - 1 ст., молоко - 0,5 ст.
- Масло сливочное - 100 гр.



Готовим тесто.

Наливаем в кастрюлю молоко, высыпаем сахар, доводим до кипения.



Добавляем муку.

Мятные пряники

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:02 - Последнее обновление 20.04.11 09:22

Снимаем с огня, добавляем муку как на оладьи.



Остужаем тесто.

Тесто хорошо перемешиваем до однородной массы и даем остыть 1 час.



Готовим тесто.

В остывшее тесто добавляем яйцо, мятные капли и 1 ч.л. соды. Хорошо перемешиваем.

Мятные пряники

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:02 - Последнее обновление 20.04.11 09:22



Тесто.

Добавляем еще муку.



Тесто готово.

Тесто должно быть таким , чтобы можно было раскатать.

Мятные пряники

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:02 - Последнее обновление 20.04.11 09:22



Делаем пряники.

Раскатываем большой сочень толщиной 1 см., можно тоньше. Пряники хорошо поднимаются.

Вырезаем из сочня любые фигурки и перекладываем их на противень, застеленный фольгой.

Ставим противень в разогретую до 180 градусов духовку. Пряники выпекаются очень быстро, по



Готовим глазурь.

Мятные пряники

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:02 - Последнее обновление 20.04.11 09:22

В молоко добавляем какао, сахар, масло и кипятим на слабом огне.



Глазурь.

Готовые пряники окунаем в глазурь.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:14}