Добавил(а) Оля
24.01.19 12:52 - Последнее обновление 24.01.19 14:20

Имбирные пряники. Как приятно после до[illegible], зим[illegible]

Продукты:

- Сахар 200 гр., мёд 300 гр., имбирь молотый 3 ч.л., корица молотая 2 ч.л., масло слив. 250 гр
- Сода 3 ч.л., яйцо 2 шт., мука 1 кг.
- Для украшения: шоколад 200 гр., белок 1 яйца, сахарная пудра 180 гр., пищевой краситель

Мёд и сахар смешиваем в чаше не менее 3 л. Доводим до кипения постоянно помешивая, добавл

Добавляем соду и быстро, хорошо перемешиваем. Масса увеличивается в объёме в 3-4 раза. Сн

Массу переливаем в другую чашу и остужаем до 50 градусов, чтоб при добавлении яиц, они не с

Добавляем яйца, хорошо перемешиваем. Добавляем муку в 2-3 подхода. Замешиваем тесто. Не н

Работать с пряничным тестом лучше на силиконовом коврике.

Тесто раскатываем в пласт, толщиной 3-4 мм. Вырезаем пряники любой формы.

Пряники удобно выпекать так же на силиконовом коврике. Выпекаем пряники в разогретой до 1

Для украшения я приготовила глазурь, взбив миксером белок 1 яйца и 180 гр. сахарной пудры. Ч

Украшаем пряники на своё усмотрение.

Очень увлекательно украшать пряники вместе с детьми. Приятного аппетита!!! И замечательног