

Имбирное печенье

Для приготовления этого вкусного печенья по классическому европейскому рецепту вам понадобятся следующие продукты.

Ингредиенты для теста:

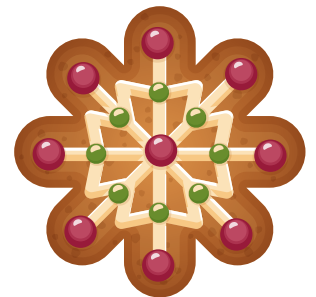
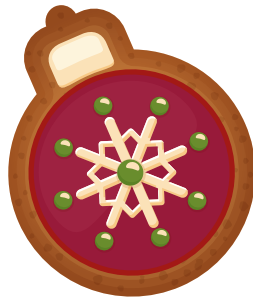
- мука — 250 г,
- сливочное масло комнатной температуры — 70 г, коричневый сахар — 80 г,
- яйцо — 1 шт.,
- какао-порошок — 1 ст. л.,
- молотый имбирь — 1 ч. л.,
- свежий тёртый имбирь — 1 ч. л.,
- молотая корица — 1 ч. л.,
- молотая гвоздика — 0,5 ч. л.,
- сода — 0,5 ч. л.

Ингредиенты для глазури:

- сахарная пудра — 250 г,
- белок большого яйца — 1 шт. (около 40 г),
- тёплая вода — 2–3 ст. л.,
- лимонный сок — 1 ст. л.,
- пищевые красители любых оттенков, съедобные бусины и снежинки — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Порубите сливочное масло кубиками.
2. Смешайте масло с сахаром и яйцами, взбейте миксером в течение 3 минут.
3. Добавьте в массу соду, какао, специи, имбирь и муку.
4. Используя миксер, замесите тесто.
5. Заверните тесто в пищевую пленку и поместите его в холодильник.
6. Половину теста раскатайте скалкой на столе, а вторую половину оставьте в холодильнике. Должен получиться пласт толщиной 7 мм.
7. Включите духовку и разогрейте ее до 180 °С, противень застелите бумагой для выпечки.
8. Вырезайте формочками фигурки и выкладывайте их на противень.
9. Выпекайте печенье 10 минут.
10. Пропечайте то же самое со второй партией теста.
11. Смешайте все продукты для глазури.
12. Взбейте массу миксером в течение 10 минут. Готовность проверяется так — проведите ножом по поверхности глазури. Если след остается как минимум в течение 10 секунд, то такой глазурью можно рисовать.
13. Выложите глазурь в кондитерский мешок и рисуйте любые узоры на остывшем печенье.
14. Украсьте глазурь яркими пищевыми бусинами, снежинками или цветной присыпкой.
15. Дайте печенью постоять 4 часа и подавайте на стол.



Ароматное имбирное печенье, пахнущее корицей, поднимет настроение холодными зимними вечерами!