ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ

Какая радость собраться с детками в первый день новогодних каникул и напечь имбирных пряников!
А потом дружно их украсить глазурью!
Рецепт от моей подруги-рукодельницы Натальи!
Кстати, если лень печь пряники и хочется сразу красивые и вкусные, так чтобы и на елочку и на подарки - можно у Натальи заказать! Шарики гелевые - тоже у нее!
А мы решили рискнуть :)

Понадобится:

сахар - 250 граммов
яйца - 2 желтка и 1 целое яйцо
сливочное масло - 100 граммов
мука - 500 граммов
молотый имбирь - 1 столовая ложка
мускатный орех - щепотка
кипяток - 150 миллилитров
сода - 1/2 чайной ложки

для глазури:
сахарная пудра - 200 граммов
белок - 1 штука
крахмар - 1/2 чайной ложки
лимонный сок - 1 чайная ложка

Приготовление:

Подготовь все ингредиенты.

Половину сахара насыпь в кастрюлю с толстым дном и поставь на огонь. Сахар начнет плавится и коричневеть. Перемешай и старайся не допустить того, чтобы сахар начал гореть! Для этого как только он покоричневел и рассплавился сбей темепературу с помошью кипятка!
Кипяток вводи постепенно, с помощью столовой ложкой и очень аккуратно, чтобы не обжечься!
Добавь оставшийся сахар и влей весь кипяток. Тщательно перемешай так, чтобы весь сахар расстаил.

Сними карамель с огня, дай немного остыть и добавь сливочное масло. Перемешай до полногорастворения масла.

Муку смешай с содой и с имбирем. Постепенно вмешай муку и яйца в карамель. И замеси нетугое, немного липкое, однородное тесто.

Тесто отправь в холодильник минимум на час.

Раскатывай тесто достаточно тонко и выпекай в заранее разогретой до 180 градусов духовке 10-15 минут (в зависимости от размера).

Для глазури смешай миксером 200 граммов сахарной пудры с одним белком, 1/2 чайной ложки крахмала и чайной ложкой лимонного сока.

www.sifood.com.ua - Имбирные пряники