

detkityumen.ru

## Новогоднее печенье: топ - 5 рецептов

### 1) НОВОГОДНЕЕ ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука пшеничная 500 г
- Масло сливочное 250 г
- Сахар 200 г
- Яйцо куриное 2 штуки
- Сахар ванильный 10 г
- Разрыхлитель 10 г

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Достаем масло заранее из холодильника, нарезаем его на маленькие кусочки и смешиваем с сахаром.
  2. Добавляем по очереди два яйца и 1 пакетик ванильного сахара. Перемешиваем.
  3. Добавляем 1 пакетик разрыхлителя.
  4. Постепенно добавляем муку, помешиваем тесто.
  5. Из получившегося теста делаем шарик, заворачиваем его в пищевую пленку и оставляем в холодильнике на 2 часа.
  6. Раскатываем тесто толщиной не более 0,5 см и с помощью формочек делаем фигурное печенье.
  7. Выпекаем в заранее прогретой духовке 10–15 минут при температуре 160 градусов. Вы также можете добавить в тесто полчайной ложки смеси из корицы и молотого имбиря. Получается очень ароматное печенье!
- Рецепт классической белковой глазури: 1 яичный белок + 250г сахарной пудры. Наносить глазурь можно с помощью маленьких кулинарных шприцов, а если у вас таких нет - замените их обычными целлофановыми пакетиками с отрезанными уголками.

### 2) ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ К НОВОМУ ГОДУ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Цельнозерновая мука — 400 г
- Сахарная пудра — 150 г
- Сливочное масло — 70 г
- Мед — 3 ч. л.
- Яйца — 2 шт.
- Натертый имбирь — 2 ч. л.
- Корица — 1/2 ч. л.
- Соль на кончике ножа

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Для начала хорошенько смешаем в миске сухие ингредиенты: муку, сахарную пудру, корицу, соль. Добавляем масло, мед, яйца и натертый имбирь, перемешиваем вилкой.
2. Далее тщательно вымешиваем руками, скатываем в один большой или 2 средних шара и ставим на час в холодильник.
3. Чтобы тесто не прилипло к скалке, можно присыпать его мукой или раскатать между двумя листами бумаги для выпечки. Толщина раскатанного теста должна быть около 3 мм, максимум 5 мм.
4. С помощью формочек для печенья вырезать фигурки и положить на противень, который застелен бумагой для запекания.
5. В разогретую до 180-200°C духовку поставить печенье на 7–10 минут. Главное – не пересушить нашу сладость. Когда снизу печенье начнет подрумяниваться, то это значит, что оно готово.
6. Остывшее печенье лучше хранить в плотно закрывающейся коробке, чтобы оно быстро не зачерствело. Чтобы повесить печенье на елку, можно до запекания соломинкой для коктейля сделать отверстие в верхней части.

### **3) РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ**

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сливочное масло - 115 гр.
- Сахар - 65 гр.
- Мёд - 155 гр.
- Яйцо - 1 шт.
- Сода - 1/2 ч.л.
- Корица - 1/2 ч.л.
- Имбирь - 1/2 ч.л.
- Мускатный орех - 1/2 ч.л.
- Мука - 375 гр.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешайте сливочное масло (115 гр.) и сахар (65 гр.). Взбивайте миксером старательно, до получения однородной массы. Разбейте одно яйцо и налейте 155 грамм мёда. Пряности добавляете на свой вкус и обязательно пол чайной ложки соды. Приготовьте муку (375 гр.) и всыпайте её небольшими партиями, каждый раз качественно перемешивая. Добавляйте муку до тех пор, пока тесто не станет послушным, то есть будет скатываться в хороший шар, не прилипая к рукам.

Готовый шар оберните плёнкой и уберите в холодильник, хотя бы на час. Можно и на ночь, а некоторые даже замораживают его. Если спешите — приплюсните шар, так тесто быстрее охладится. А дальше всё просто. Выкладываете на пергамент часть теста. Накрываете второй частью пергамента и раскатываете пласт толщиной от 3 до 5 мм. Можно и не накрывать, но так раскатывать мне удобнее, тесто не цепляется к скалке и кажется, что ровнее получается. Начинаете вырезать фигурки. Здесь целая стратегия, как располагать фигурки, чтобы задействовать максимальную площадь теста.

Главное не дайте тесту уж слишком нагреться. Тогда пряники будут немного деформироваться при выпекании. Духовку разогреваем до 175 градусов. Вырезанные фигурки раскладываем на противне, выстеленном бумагой. Выпекают их от 7 до 12 минут. Здесь всё влияет и форма и толщина и духовка и насколько было холодным тесто. Определяйте так — если бока и низ начали сильно румяниться — значит печенье готовы. Если хотите, можно готовые печенье посыпать пудрой, придав им более зимнего вида. Берите цветные шнуры и собирайте небольшие подарочные наборы. Праздник же всё таки.

#### 4) ИМБИРНОЕ НОВОГОДНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ

##### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 г сливочного масла или маргарина
- 100 г сахара
- 0.5 стакана патоки (мелассы) или жидкого меда
- 1 яичный желток
- 2 стакана просеянной муки
- 1 ч.ложка молотой гвоздики
- 1 ч.ложка имбиря
- 0.5 ч.ложки соли
- 0.5 ч.ложки разрыхлителя
- 0.5 ч.ложки соды
- 0.5 ч.ложки молотой корицы
- 0.5 ч.ложки молотого мускатного ореха

##### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Взбейте размягченное до комнатной температуры масло или маргарин вместе с сахаром до однородной легкой массы. Добавьте патоку (или мед) и желток.
2. Смешайте в отдельной миске муку, соль, разрыхлитель, соду, корицу, гвоздику, имбирь и мускатный орех. Добавьте в тесто и перемешайте. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на час.
3. Разогрейте духовку до 180 С. На слегка присыпанной мукой столешнице (у меня силиконовый коврик вместо столешницы с мукой) раскатайте тесто в пласт толщиной 0.5 см. Вырежьте формочками фигурки и разложите на противни, застеленные пергаментной бумагой.
4. Пеките в разогретой до 180 С духовке 8-10 минут до подрумяненных краешков. Для сахарной глазури взбейте один яичный белок до крутой пены, добавьте 2 столовые ложки лимонного сока, а так же 200-250 гр. сахарной пудры.

#### 5) НОВОГОДНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ "ШОКОЛАДНЫЕ СНЕЖИНКИ"

##### ИНГРЕДИЕНТЫ:

для теста:

- темный шоколад – 200г
- пшеничная мука – 500 г
- мягкое сливочное масло – 225 г
- сахар – 225 г
- яйца – 3 шт
- щепотка соли

для глазури:

- белки – 2 яиц
- сахарная пудра – 500 г
- лимонный сок – 5 мл

необходимые инструменты:

- скалка
- форма для печенья в виде звезды
- противень
- кондитерский мешок с насадкой для нанесения глазури

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растапливаем на медленном огне шоколад и смешиваем его с мягким сливочным маслом. Отдельно взбиваем яйца с сахаром, добавляем щепотку соли и муку. Затем в полученную смесь добавляем шоколад с маслом и хорошенько перемешиваем. Далее тесто выкладываем на посыпанную мукой поверхность и легонько месим. Затем раскатываем тесто до толщины около 5 мм.

С помощью формы вырезаем из теста печенье и аккуратно выкладываем его на противень, который ставим на 10 минут в духовку, разогретую предварительно до 200 градусов. Затем противень вынимаем и даем печенью остыть. Далее приступаем к приготовлению глазури. Для этого просеиваем сахарную пудру, взбиваем яичные белки до образования пенистой пышной массы и добавляем постепенно лимонный сок и просеянную пудру, при этом продолжая постоянно взбивать, пока масса не станет тягучей.

Затем получившейся глазурью наполняем кондитерский мешок и рисуем на печенье звезды, используя для этого тонкую насадку. Глазурь по консистенции не должна быть слишком твердой, так как в таком случае не закрепится на печенье, а также не должна быть жидкой, чтобы не растеклась. Затем проводим от центра к концам звезды линии, чтобы получилась снежинка. После того, как нанесли глазурь, печенье помещаем в герметичную емкость. Новогоднее печенье готово.

по материалам группы [Шедевры кулинарии](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/biblio/category144/category146/3113/](http://detkityumen.ru/biblio/category144/category146/3113/)