

detkityumen.ru

## медовые прянички



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Сахар — 150 г

Мед — 3 ст.л

Масло сливочное — 80 г

Яйца — 2 шт.

Корица молотая — 1 ч.л

Сода — 0,5 ч.л

Ванильный сахар или ванильный экстракт — 1 ч.л

Мука — 2,5 стакана ( у меня ушло ≈400 г)

Для глазури

1 белок

250 г сахарной пудры

несколько капель лимонного сока или немного лимоном кислоты

Приготовление:

В миске или кастрюле смешать сахар, яйца, корицу, соду, ванильный сахар и мед. Поставить на кастрюлю с кипящей водой (на водяную баню) и, помешивая, прогреть массу в течении 10 минут.

Добавить масло и размешать пока масло полностью не растворится, а масса станет более воздушная. Снять с огня и добавить 1 стакан муки. Перемешать до однородности и оставить остывать.

Когда масса остынет, добавляем оставшуюся муку частями и замешиваем тесто. Оно будет очень приятным, пышным и немного липким, но эластичным. Готовое тесто оставляем на полчаса.

Далее просто раскатываем и вырезаем фигурки.

Выпекаем медовые прянички в разогретой до 180 ° С духовке в течении 10 минут.

Готовые пряники можно раскрасить глазурью. Для этого белок растереть с сахарной пудрой в течении 10-15

минут. Если помадка получилась жидкой — добавьте больше сахарной пудры, если густой разбавьте ее кипяченной водой или лимонным соком. Лучше сделать густую помадку, а затем разбавить до нужной консистенции.

13.12.2017

[NATСя](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/595/](http://detkityumen.ru/recipe/595/)