

detkityumen.ru

имбирное печенье с глазурью



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

100 гр очень мягкого сливочного масла (лучше использовать 82,5% жирности)

1 яйцо

200 гр муки

3 ч.л. меда

110 гр сахара

1,5 ч.л. пищевой соды (без горки)

2 ч.л. молотого имбиря

1 ч.л. молотого кардамона

1 ч.л. корицы

Приготовление:

Для начала займемся медом: его нужно слегка подогреть на водяной бане.

В глубокой миске растереть масло с сахаром или взбить миксером на средней скорости.

Добавить остывший мед и яйцо.

В другой миску просеять муку, добавить специи и соду, все очень хорошо перемешать и просеять. Это важно, т.к. если плохо перемешаете мучную смесь, специи будут попадаться комочками в печенье, а это очень неприятный момент. Мучная смесь должна быть однородной.

По частям добавить мучную смесь в масляную и тоже очень хорошо вымесить тесто. Настаиваю на этом потому, что если не очень хорошо тесто вымесить, потом будут попадаться комочки муки, которые будут мешать раскатыванию теста. Тесто, кстати, получится липким, так и должно быть. Вы можете добавить муки, но не больше столовой ложки. Собрать тесто в комок, замотать пищевой пленкой или сложить в пакет и убрать в холодильник на 1,5-2 часа.

Тесто должно отдохнуть и замерзнуть, так его легче будет раскатать.

Достав тесто из холодильника, разомните его буквально пару раз и раскатайте. Если будете долго месить его руками, то оно быстро нагреется и возникнут проблемы с раскатыванием. Еще можно раскатывать между двумя листами пергаментной бумаги. Остатки теста снова убрать в холодильник.

Тесто раскатывайте как угодно тонко, по своему желанию, но я рекомендую раскатать его в 0,5 см. Не стоит долго томить его и держать при комнатной температуре, иначе оно “поплывет”.

Противень застелить пергаментной бумагой или смазать сливочным маслом. Фигурки из теста очень удобно переносить на противень с помощью ножа, аккуратно поддевая им печенье.

Печенье располагайте немного на расстоянии друг от друга, т.к. оно увеличится в размере во время выпечки. Ставим его в духовку, разогретую до 180 градусов, на 7 минут. Не советую передерживать печенье, иначе оно будет совершенно сухим.

Когда печенье остынет, можно покрыть его Сахарной глазурью

Готовлю глазурь без яичного белка на воде, у меня паранойя насчет сырых яиц, но зато вместо воды можно добавлять любой фруктовый или ягодный сок. Глазурь сохнет быстро, но если вы хотите печенье с ней кому-то подарить или перевезти, т.е. упаковать во что-то, дайте ей высохнуть на печенье часов 8-10.

150 гр сахарной пудры

примерно 2 ч.л. лимонного сока (Лимонный и апельсиновый сок не дают цвета, зато дают цитрусовый привкус.

Можно добавить любой другой свежавыжатый сок из фруктов или ягод.)

1 ст.л. холодной кипяченой воды (воды может понадобится больше или меньше, поэтому лучше добавлять ее по чуть-чуть)

красители по желанию (я использовала сок замороженных ягод)

Глазурь положила в обычный пакет, сделали маленькую дырочку и отдали пятилетнему сыну)

Печенье получилось мягкое, пряное. Глазури я бы на печенье добавила больше, чем сын, чтоб было слаще.

31.12.2019

[natalia84](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/641/