тортика.

ЗИМНИЕ РЕЦЕПТЫ

Имбирное печенье с лимонной глазурью



На 25–30 штук

Ингредиенты

Для теста

Мука — 300 г

Сливочное масло — 100 г

Сахар — 120 г

Яйцо — 1 шт.

Мёд — 60 г

Молотый имбирь — 2 ч. л.

Корица — 1½ ч. л.

Кардамон — ½ ч. л.

Сода — 1 ч. л.

Соль — щепотка

Для глазури

Сахарная пудра — 150 г

Лимонный сок — 20–30 мл

Как приготовить

1. Взбейте мягкое сливочное масло с сахаром. Добавьте яйцо, мёд и пряности.
2. Вмешайте муку, соду и соль. Охладите тесто минимум 2 часа.
3. Раскатайте тесто толщиной 5–7 мм и вырежьте звёздочки.
4. Выпекайте при 180 °C 8–12 минут. Полностью остудите.
5. Постепенно добавьте лимонный сок в сахарную пудру. Украсьте печенье глазурью и дайте ей высохнуть.

59 уроков в подарок

При покупке курса по акции. Откройте условия по QR-коду или по ссылке.

Посмотреть условия