

# Медово-імбирні пряники



Дуже ароматні та смачні прянички! Не залишайте байдужими не тільки дітей, а й дорослих.

Тісто для пряників робиться досить просто та швидко.

- Після приготування, тісто необхідно охолодити, оскільки воно саме по собі дуже м'яке та еластичне. З охолодженим набагато простіше працювати (не липне, не втрачає форму).



- Охолоджувати можна в холодильнику протягом 2 годин або швидкий варіант морозильна камера на 30 хв.
- Печеться швидко 7 – 10 хвилин.
- На виході ви отримаєте 10 пряників середнього розміру (10x10 см).
- Відразу після того, як пряники охолонуть, необхідно вберегти їх від вологи. Зберігаємо у закритій ємності (у мене контейнер із кришкою). Мінімальний термін зберігання – 3 тижні.

## Ингредиенты:

### Медово-імбирне тісто

Вершкове масло	100 гр.
Цукор	100 гр.
Яйце	1 шт.
Мед	2 ст. л.
Імбир мелений	1 ч. л.
Кориця мелена	0.5 ч. л.
Мука пшенична	350 гр.
Сода	0.5 ч. л.

### Айсинг (білкова глазур)

Яєчний білок	1 шт.
--------------	-------



Цукрова пудра

200 гр.

---

## Инструкция приготовления:

---



М'яке вершкове масло кімнатної температури міксером збиваємо із цукром до білого кольору.



Додаємо яйце і знову збиваємо міксером до однорідності.



Розтоплюємо мед. Додаємо мед кімнатної температури і також все перемішуємо до однорідності.



На цьому етапі додаємо всі сухі інгредієнти: сода, імбир, кориця.

---



Додаємо порціями борошно та вимішуємо тісто.



Тісто не повинно липнути до рук, хоча воно дуже м'яке та еластичне.



Обгортаємо тісто плівкою та охолоджуємо протягом 2-х годин у холодильнику або півгодини у морозилці.



Добре охолоджене тісто розгортаємо (підсипаємо борошном дощечку і качалку) товщиною 0,5 см.



Вирізаємо вирубкою або ножем пряники, кладемо на лист з пергаментом і випікаємо в духовці при температурі 180 градусів.



Печуться пряники досить швидко (7 - 10 хв.) Перед тим, як наносити айсинг, необхідно пряники добре остудити. Для айсингу - ростираємо білок із цукровою пудрою до однорідної білої маси. Приємного апетиту і на здоров'я!

---