

Медово-имбирные пряники



Очень ароматные и вкусные прянички! Не оставят равнодушными не только деток, ну и взрослых.

Тесто для пряников делается достаточно просто и быстро.



- После приготовления, тесто необходимо охладить, так как оно само по себе очень мягкое и эластичное. С охлажденным намного проще работать (не липнет, не теряет форму).
- Охлаждать можно в холодильнике на протяжении 2 часов или быстрый вариант — морозильная камера на 30 мин.
- Печется быстро 7 — 10 минут.
- На выходе вы получите 10 пряников среднего размера (10x10 см).
- Сразу после того, как пряники остынут, необходимо уберечь их от влаги. Храним в закрытой емкости (у меня контейнер с крышкой). Минимальный срок хранения — 3 недели.

Ингредиенты:

Медово-имбирное тесто

Сливочное масло	100 гр.
Сахар	100 гр.
Яйцо	1 шт.
Мед	2 ст. л.
Имбирь молотый	1 ч. л.
Корица молотая	0.5 ч. л.
Мука пшеничная	350 гр.
Сода	0.5 ч. л.



Айсинг (белковая глазурь)

Яичный белок	1 шт.
Сахарная пудра	200 гр.

Инструкция приготовления:



Размягченное сливочное масло комнатной температуры миксером взбиваем с сахаром до бела.



Добавляем яйцо и опять взбиваем миксером до однородности.



Растапливаем мед. Добавляем мед комнатной температуры и также все перемешиваем до однородности.



На этом этапе добавляем все сухие ингредиенты: сода, имбирь, корица.



Добавляем порциями муку и вымешиваем тесто.



Тесто не должно липнуть к рукам, хотя оно очень мягкое и эластичное.



Оборачиваем тесто пленкой и охлаждаем на протяжении 2-х часов в холодильнике или пол часа в морозилке.



Хорошо охлажденное тесто раскатываем (подсыпаем мукой досочку и скалку) толщиной 0,5 см.



Вырезаем вырубкой или ножом пряники, кладем на противень с пергаментов и выпекаем в духовке при температуре 180 градусов.



Пекутся пряники достаточно быстро (7 - 10 мин.) Перед тем, как наносить айсинг, необходимо пряники хорошо остудить. Для айсинга необходимо растереть миксером белок с сахарной пудрой.