



Имбирное печенье

⌚ 40–50 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 шт.	Яйца
180 г	Мелкий сахар
200 г	Мука грубого помола
0.5 уп.	Разрыхлитель теста
20 г	♦ Имбирь молотый
1 щепотка	♦ Соль морская

- 1 Взбейте два яйца с 180 г мелкого сахара до пенистой консистенции, затем добавьте 20 г мелко молотого имбиря и маленькую щепотку соли.
- 2 Просейте 200 г пшеничной муки грубого помола и половину пакетика разрыхлителя теста, затем смешайте со взбитой яичной смесью.
- 3 Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность, слегка замесите его до получения однородной массы, затем раскатайте на посыпанной мукой доске до толщины линейки.
- 4 С помощью формочки вырежьте будущее печенье из теста и положите фигурки бок о бок на слегка смазанный маслом и посыпанный мукой противень.
- 5 Поставьте имбирное печенье в прохладное, хорошо проветриваемое место на 3–4 часа, чтобы поверхность немного подсохла.
- 6 Поместите противень в теплую духовку и выпекайте имбирное печенье до золотистого цвета, затем уменьшите температуру и ненадолго оставьте.
- 7 Дайте остыть. Храните в сухом месте.

