

Имбирное печенье

40–50 Мин.

Способ приготовления

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.

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