

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

2	Яйця
180 г	Цукор
200 г	Борошно
1 пакет	Розпушувач для тіста
20 г	Імбир мелений
1 щіпка	Сіль морська йодована

Імбирне печиво

40—50 хв

Приготування

1. Збийте два цілих яйця зі 180 г дрібного цукру до утворення піни, потім додайте 20 г подрібненого імбиру й дрібку солі.
2. Тим часом просійте разом 200 г пшеничного борошна грубого помелу й половину пакетика розпушувача, після чого додайте все це в збиту яєчну суміш.
3. Викладіть тісто на посипану борошном поверхню, вимісіть до однорідної маси. Потім на дошці, добре посипаній борошном, розкатайте тісто товщиною 5–7 мм.
4. За допомогою круглої формочки виріжте з тіста печиво й розкладіть його на злегка змащеному маслом і посипаному борошном деку.
5. Помістіть імбирне печиво в прохолодне, добре провітрюване місце на 3–4 години, щоб поверхня трохи висохла.
6. Помістіть деко в розігріту духовку й випікайте імбирне печиво до золотистого кольору, потім зменшіть температуру та продовжуйте готувати.
7. Дайте охолонути, а потім покладіть у сухе місце.