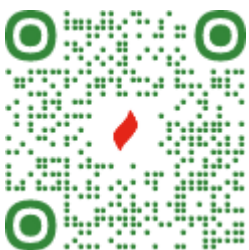




Інгредієнти 6 порц.

♦ = Kotányi Produkte

2	Яйця
180 г	Цукор
200 г	Борошно
1 пакет	♦ Порошок для випічки (розпушувач 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 висхла.
- 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.