



Ингредиенты

♦ = Kotányi Produkte

500 г	Ржаная мука
125 г	Сахар
125 г	Мед
3 шт.	Яйца
3 ч.л.	Сода
1 ч.л	♦ Корица молотая
0.5 ч.л	♦ Имбирь молотый
По желанию	♦ Мускатный орех молотый

Имбирные пряники

🕒 40—50 Мин. 🍪🍪🍪

Способ приготовления

- 1 Смешайте в миске муку, сахар, соду и специи.
- 2 Далее добавьте яйца и мед и замесите тесто.
- 3 Накройте тесто пищевой пленкой и уберите в холодильник на полчаса.
- 4 Рабочую поверхность присыпьте мукой и раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см.
- 5 Вырежьте имбирные пряники и выложите на противень, застеленный пергаментом. Смажьте пряники молоком и выпекайте при температуре 175°C в течение 7-8 минут.

ПОДСКАЗКА: Чтобы размягчить имбирные пряники положите их на несколько дней в герметичный контейнер.

