

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.

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