Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пряники медовые

1 октября 2012 13:23 · https://open-cook.ru/recipes/pryaniki-medovye



По просьбе одной милой девушки выкладываю рецепт медовых пряников. Вкусно, как всегда просто и быстро!

Из указанного количества продуктов получается один противень пряников:

- 3 ст.л. меда
- 100 гр сахара
- 125 гр сметаны (15%)
- 75 гр сливочного масла
- 350 гр муки
- 1 ч.л. разрыхлителя

- щепотка соли и щепотка ванилина

Все продукты лучше подготовить и отмерить заранее, т.к. тесто нужно будет замешивать быстро.

В небольшую кастрюльку кладем сливочное масло и топим на медленном огне:



Добавляем сахар и мед. Очень хорошо и быстро перемешиваем, чтобы получилась красивая однородная масса и снимаем с огня:





А теперь выкладываем в нашу массу сметану и соль с ванилином:





Все хорошенько перемешиваем:



В отдельной миске смешиваем муку и разрыхлитель:



Просеиваем муку с разрыхлителем в кастрюлю с медовой массой:



Быстро замешиваем тесто ложкой:



Духовку разогреваем до 180 градусов, противень застилаем пекарской бумагой. Из теста ручками формируем шарики, размером с грецкий орех и выкладываем на противень, чуть придавливая сверху:





Ставим в духовку. У меня ушло на выпекание пряников 30 минут, но лучше все-таки их проверять:



Пряники получаются красивого медового цвета и очень вкусные:



Приятного аппетита!



Но вкуснее всего эти пряники становятся на следующий день, видимо им надо отдохнуть немножко, хотя бы пару часиков:






open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии: 5

Таня # 19:18 25.11.2015

А у меня не получились (((масса вышла жутко клейкой, муки понадобилось больше. Они пригорели немного и получились никакие. Ужасно расстроилась. Иногда есть подозрение, что это масло. Хотя может и руки кривые

> **Анна Нечаева** # 19:28 25.11.2015
>
> Очень жаль(
> Такое могло получиться как из-за масла (ох как не легко найти сейчас хорошее масло), так и из-за сметаны (к сожалению, иногда попадается сметана, которую только в свежем виде можно кушать, выпечка с ней совершенно не получается). Не расстраивайтесь, пожалуйста.

Алевтина Каменщикова # 13:42 7.01.2016

Спасибо за рецепт пряников. Взяла за основу, добавила корицы и муки - получилось то, что надо. Всем понравилось. Причем, пряники довольно мягкие, хоть меду не пожалела.



Елена # 14:57 3.11.2016

Делала все точно по рецепту,но получились просто дубовые,быстро начали подгорать, выбросила все.

> 
>
> **Анна Нечаева** # 18:29 3.11.2016
>
> Очень жаль. Может сделать температуру поменьше? Они не должны быстро подгорать.
