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

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

Коврижка медовая

17 декабря 2013 07:09 · https://open-cook.ru/recipes/kovrizhka-medovaya



Коврижка считается русским национальным блюдом, как написано в Википедии “это вид сладкой выпечки из пряничного теста”, но найти более подробную информацию по ней не легко. Эту коврижку я готовила по рецепту из **“Книги о вкусной и здоровой пище”**.

Я не представляла, что должно получится, ведь ни разу коврижек не пробовала, но вышло чудесно, по крайней мере вкус был отличным. Советую.

На 1 противень:

- 2 стакана муки
- 1/2 стакана сахара

- 150 гр меда
- 1 яйцо
- 1/2 ч.л. соды
- 50 гр миндаля или других орехов
- молотая корица (я брала 1 ч.л.)
- молотая гвоздика (брала 1/3 ч.л.)

Для жженки:

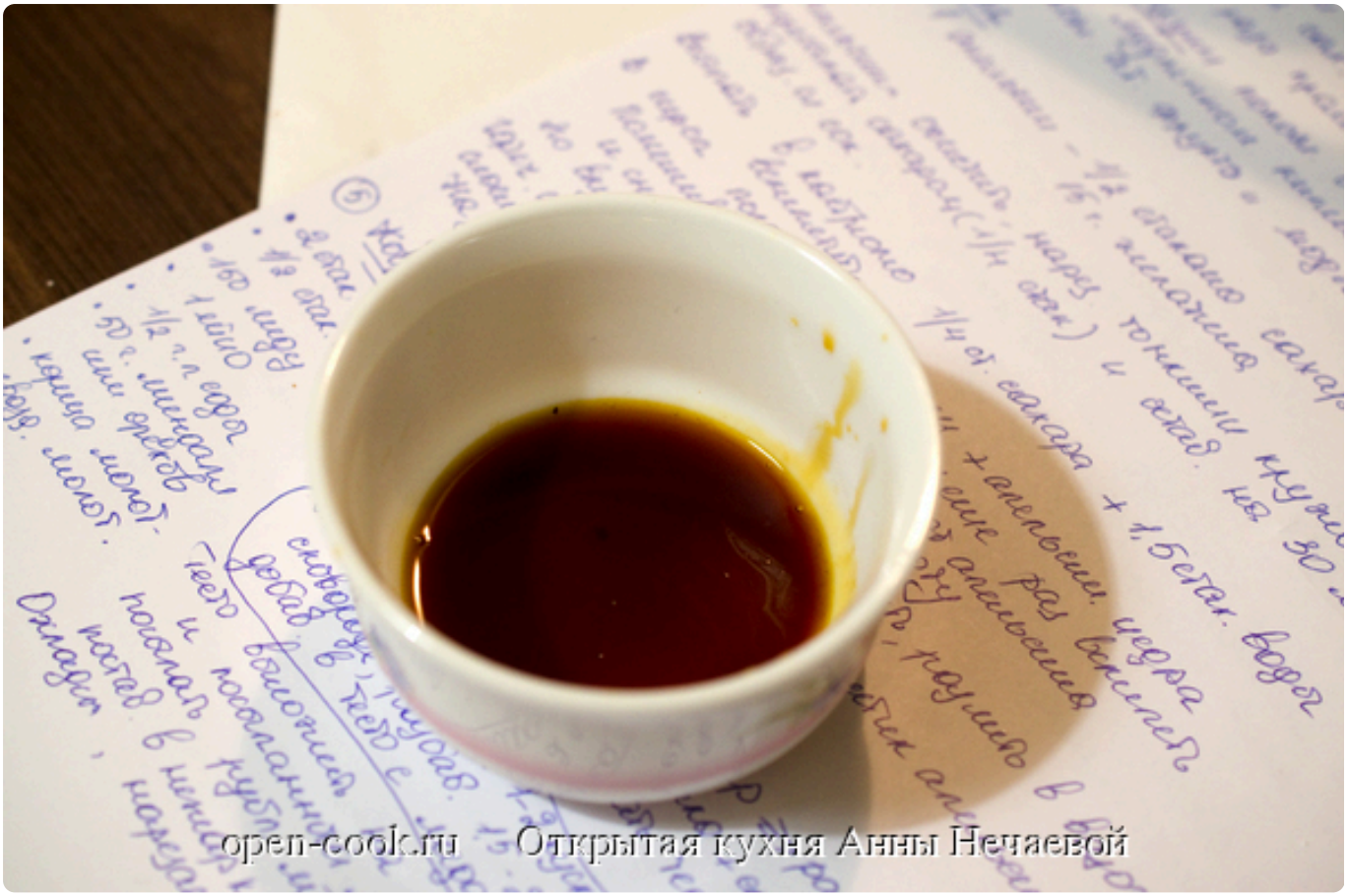
- 1-2 кусочка сахара (брала 4 кубика, мой сахар рафинад был очень маленького размера, меньше стандартного)
- 1,5-2 ст.л. воды

Из-за этого рецепта я узнала о жженке, которую добавляют в тесто, чтобы оно было темного цвета, поначалу это казалось странным, да и сейчас тоже.
Делала ее так:

“Кусочки сахара пережечь на маленькой сковороде.” – поняла эту фразу как растопить сахар на сковороде до жидкого состояния.



Разбавить водой, вскипятить. Перелила ее в мисочку.



Коврижка

В миске растереть сахар с яйцом.



Добавить мед, жженку, корицу и гвоздику, соду, перемешать.





Всыпать муку и вымешивать 5-10 минут. У меня получилось густое тесто, вроде бы легкое, но вымешивать его было тяжело, деревянную лопатку я сломала, пришлось мешать старой “неубиваемой” ложкой.



Противень смазать маслом и присыпать мукой. Выложить тесто на противень и разровнять. Разравнивать получилось не очень хорошо, поэтому я просто раскатала его маленькой скалкой прямо на противне, хотя мне кажется, что слишком тонко это сделала. **Тесто посыпать рубленым миндалем или измельченными орехами (посыпала миндальными лепестками).**



Поставить противень с коврижкой в “нежаркую” духовку на **15-20 минут**. Я выпекала **при 150 градусах**. Не нужно пересушивать коврижку, потому вынете вы ее мягкой, но в процессе остывания она может стать суше и тверже.



“Готовую коврижку охладить, нарезать и уложить на блюдо.”



Эта коврижка имеет ярко выраженный медовый вкус с ароматом специй и их привкусом. “Коврижку можно разрезать посередине, промазать повидлом, а сверху покрыть глазурью. После этого нарезать как печенье”



Приятного аппетита!

