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

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

Имбирное печенье

12 декабря 2021 23:03 · https://open-cook.ru/recipes/imbirnoe-pechenie-1



Это облегчённый вариант рецепта имбирных печенек, который уже много лет есть на моем сайте. Для своего трехлетнего сына я исключила из рецепта мёд и уменьшила количество специй вдвое. Печенье получилось очень вкусным, но более сухим и не с таким насыщенным вкусом, как по оригинальному рецепту.



- 100 гр очень мягкого сливочного масла
- 1 яйцо
- 200 гр муки
- 100 гр сахара
- 1,5 ч.л. пищевой соды или разрыхлителя
- 1 ч.л. молотого имбиря
- 0,5 ч.л. молотого кардамона
- 1 ч.л. корицы

В глубокой миске растереть масло с сахаром или взбить миксером на средней скорости.



Добавить яйцо, взбить все в однородную массу.



В другой миске просеять муку, добавить специи и соду (или разрыхлитель), перемешать и просеять.

Частями добавить мучную смесь в масляную и тоже очень хорошо перемешать.



Если тесто получится слишком липким (такое бывает из-за разной муки), добавить немного муки. Пары-тройки столовых ложек должно хватить.



Собрать тесто в шар, приплюснуть немного, укрыть пищевой пленкой или положить в пакет и убрать в холодильник на 1,5-2 часа отдохнуть.



Достать тесто из холодильника, размять его буквально пару раз и раскатать, иначе оно быстро нагреется от ваших рук и возникнут проблемы с раскатыванием. Остатки теста снова убрать в холодильник.

Раскатать тесто. Толщина зависит от ваших предпочтений, обычно раскатывают до 3 мм. Вырезать печенье формочками или ножом. Выпекать на противне, застеленном пергаментом 7 минут при 180 градусах.



Готовое печенье можно украсить глазурью, а можно обмакнуть в растопленный шоколад и украсить посыпкой кондитерской.



В герметичном контейнере или пакете может храниться до трёх недель.

Комментарии: 3

Людмила # 07:25 8.05.2022

Очень ваш рецепт нравится. Все получается. Спасибо огромное. Хотела подписаться на вас, не получилось , попробую позже..

> **Анна Нечаева** # 19:36 27.12.2022
>
> Я очень рада, что вам понравилось!

Илья # 11:11 24.12.2022

Очень интересно!