

ПРЯНИКИ МЯТНЫЕ

- ▣ **Ингредиенты:**
- ▣ Сахар — 150 гр.
- ▣ Вода — 160 гр.
- ▣ Масло
растительное - 20
гр.
- ▣ Мука — 450 гр.
- ▣ Сода — 5 гр.
- ▣ Сок
лимонный — 10 гр.

- ▣ В глубоком блюде смешать муку и соду. В маленькой кастрюльке сварить сахарный сироп - смешать стакан сахара и 100 мл горячей воды, довести до кипения и варить 20-30 секунд. Остудить. Добавить мятную настойку и перемешать.



- ▣ В муку, смешанную с содой, влить 2-3 ст. л. растительного масла, остывший сахарный сироп и хорошо вымесить мягкое тесто. Если тесто рассыпается, то добавьте ещё 1-2 ст. л. растительного масла. Завернуть тесто в пищевую плёнку и положить на холод на 15-20 минут.



- Затем разделить тесто на 25 кусочков и скатать из них шарики величиной с грецкий орех. Выложить шарики на смазанный противень и слегка прижать.



- ▣ Поставить противень в заранее разогретую духовку и выпекать при температуре 180 градусов 8-10 минут. Если перепечёте, то пряники будут суховатые и жестковатые, а они должны быть беленькие и мягонькие.



- Сварить глазурь: в металлическую кастрюльку всыпать стакан сахара и влить 60 мл горячей воды (не перемешивать), поставить на средний огонь и довести до кипения, варить до медленных пузырей, чтобы масса была слегка густой и немного тянучей, но не доводить до золотистого цвета: если переварите, то вам не удастся обмакнуть пряники в неё, глазурь быстро закарамелизируется!!! Как только масса начнёт густеть, то влить сок лимона (можно капнуть любой ароматной эссенции или 2-3 капли мятной настойки), перемешать, довести до кипения и можно обмазывать пряники.



- ▣ Пряники быстро обмакнуть в глазурь и выложить на решётку. Можно обмазать силиконовой кистью только верх пряников, но всё делать надо быстро, пока глазурь горячая и не застыла!



- ▣ Теперь остаётся только дождаться, пока глазурь застынет, и мятные пряники готовы!

