

A close-up photograph of several gingerbread cookies on a rustic wooden surface. The cookies are decorated with white icing in various shapes: a large snowflake, a reindeer, a house with windows, and a star. The background is slightly blurred, showing more cookies and spices like star anise and cinnamon sticks.

Имбирное печенье

Новогодний рецепт

Ингредиенты:

- **для теста:**

- мука — 250 г,
- сливочное масло — 70 г,
- коричневый сахар — 80 г,
- яйцо — 1 шт.,
- какао-порошок — 1 ст. л.,
- молотый имбирь — 1 ч. л.,
- свежий тертый имбирь — 1 ч. л.,
- молотая корица — 1 ч. л.,
- молотая гвоздика — 0,5 ч. л.,
- сода — 0,5 ч. л.;





Ингредиенты для глазури:

- сахарная пудра — 250 г,
- белок большого яйца — 1 шт.,
- теплая вода — 2–3 ст. л.,
- лимонный сок — 1 ст. л.,
- пищевые красители

Начинаем приготовление!

ШАГ 1

Подготовить продукты по списку. Масло можно брать сразу из холодильника. Мёд лучше брать жидкий или патоку.



ШАГ 2:

В кастрюлю с толстым дном или сотейник насыпать обычный сахар, коричневый сахар, добавить мёд и воду. Постоянно помешивая, довести смесь до кипения. Снять с огня. Оба вида сахара должны полностью раствориться.





ШАГ 3:

Добавить в смесь все специи, сливочное масло и соду. Смесь немного изменится в цвете. Помешивая, растворить все ингредиенты. Смесь остудить до комнатной температуры.

В остывшую смесь добавить муку и замесить тесто. Собрать тесто в шар. В шар тесто собирается легко, если его перекидывать в руках, а вот работать с таким тестом сложно - оно сильно прилипает к рукам. Завернуть тесто в плёнку и убрать в холодильник на ночь, или как минимум на три часа. Такое тесто можно несколько дней хранить в холодильнике





ШАГ 5:

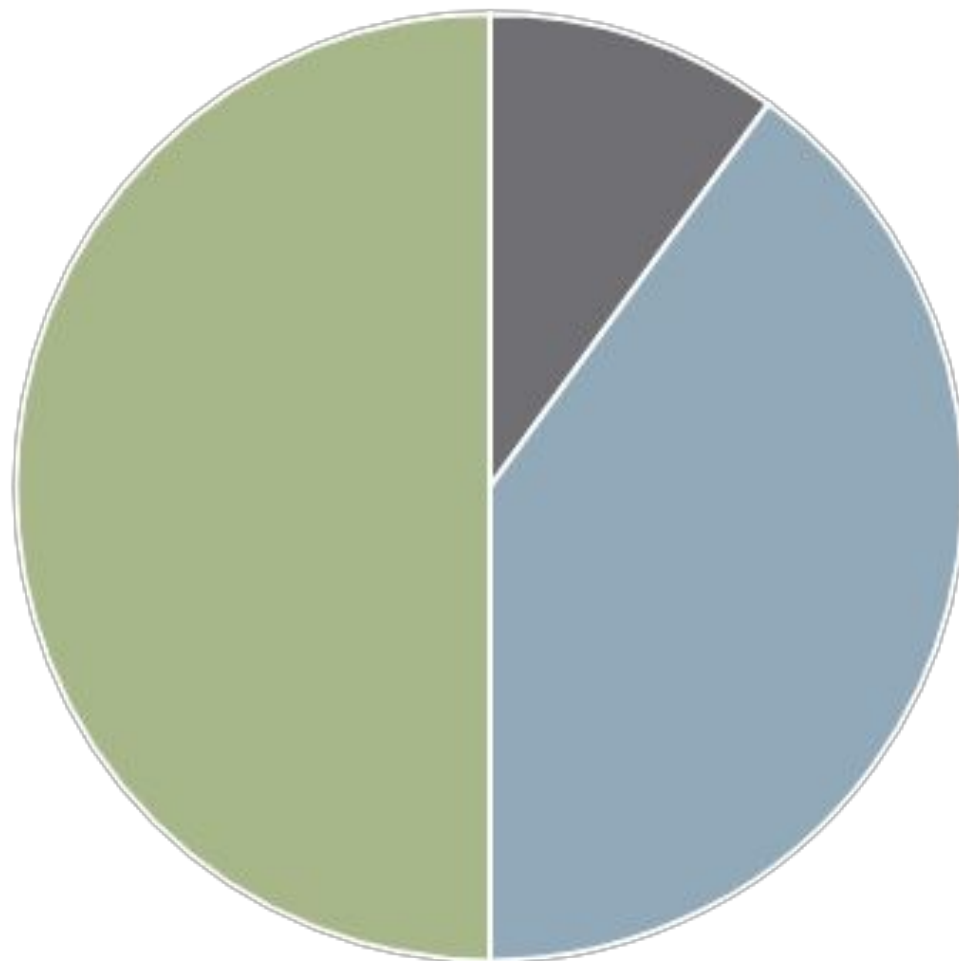
Охлаждённое тесто достать из холодильника. Отщипывая небольшими порциями тесто, выложить на пергамент для выпечки, сверху накрыть другим листом, и уже раскатывать его между листами. Раскатать в очень тонкий пласт, снять верхний лист бумаги и вырубками для печенья вырезать различные фигуры. Убрать лишнее тесто, перенести бумагу с печеньем на противень и выпекать в разогретой духовке до 170 градусов 5-10 минут. Готовое печенье снять с бумаги и остудить.

ШАГ 6:

Готовое печенье очень хрустящее (если тонко было раскатано тесто), его можно подавать с чаем, молоком, горячим шоколадом или с глёгом и глинваром. В закрытом контейнере его можно хранить много дней.



КБЖУ



■ Белки ■ жиры ■ углеводы

Таблица калорийности нашего печенья и альтернативных продуктов

| Наименование продукта | Калории | белки | Жиры | Углеводы |
|-----------------------|---------|-------|------|----------|
| Печенье имбирное | 417 | 8 | 75 | 12 |
| Анзак | 415 | 6 | 54 | 22 |
| Курабье | 516 | 7 | 64 | 25 |
| Печенье миндальное | 486 | 7 | 65 | 23 |
| Крекер | 352 | 12 | 68 | 13 |

Печеньки

```
graph TD; A[Печеньки] --- B[Отличное новогоднее угощение]; A --- C[Уникальный пряный вкус]; A --- D[Поднятие настроения]; A --- E[Заряд позитивом на весь праздник];
```

Отличное
новогоднее
угощение

Уникальный
пряный вкус

Поднятие
настроение

Заряд
позитивом на
весь праздник



Благодарю за внимание

и желаю приятного аппетита!