Пряники "валентинки"

Автор: Мухаббат
10.02.2016 18:41 - Обновлено 14.02.2016 13:08



Эти ароматные и нарядные пряники можно испечь для своих любимых. Думаю, что каждый получивший такой пряник в День Святого Валентина, получит массу удовольствия.

Я же посвящаю эти пряники своей интернет-подруге - Зариночке Кудако, из славного города Братск, Иркутской области, тем самым выразить ей свою дружескую любовь и благодарность за её поддержку, вдохновение и безграничное трудолюбие. Мы никогда не виделись тет-а-тет, но общение по интернету нас сблизило и это не удивительно, поскольку у нас очень много общих

интересов и одинаковых взглядов на многие вещи. А её торты, украшенные пряниками, меня лично, каждый раз приводят в восторг, она настолько креативна и аккуратна, что, по моему мнению, в этом деле ей просто нет равных. Здоровья, счастья, любви и творческого вдохновения ей! А вам всем хорошего настроения и любви!

ÂÂÂÂ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Â

для теста:

Â

125 гр. маргарина

120 гр. мёда

190 гр. сахарной пудры

2 яйца

500 гр. муки

1 ч.л. соды

1-2 ст.л. молотых пряностей (корица, гвоздика, имбирь, мускатный орех, кардамон)

Â

для глазури:

1 яичный белок

110-150 гр. сахарной пудры

пищевые красители (по желанию)

кондитерская посыпкаÂ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



Пряники "валентинки"

Автор: Мухаббат
10.02.2016 18:41 - Обновлено 14.02.2016 13:08



Разогреть духовку до 180°С. Разложить в



