

## Медово-имбирные пряники

Автор: Мухаббат  
26.12.2011 08:26 -

---



*Эти пряные пряники можно развесить на ёлке. Просто съесть. Упаковать в подарочную коробочку и подарить родным, близким или друзьям. В общем, возможны варианты.*

## **Медово-имбирные пряники**

Автор: Мухаббат  
26.12.2011 08:26 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**1 яйцо**

**2 ст. л. сахара**

**2 ст. л. жидкого мёда**

**2 ст. л. молока**

**1 ст. л. сливочного масла**

**1 ч.л молотого имбиря**

**0,5 ч. л. разрыхлителя**

**щепотка соли**

**250 гр. муки**

## **Медово-имбирные пряники**

Автор: Мухаббат  
26.12.2011 08:26 -

---

### ***Для глазури:***

**225 г сахарной пудры**

**1 ст. л. лимонного сока**

**1 белок**

*(я использовала готовую глазурь в тубе)*

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

В сотейнике соединить сахар, мёд, молоко и масло. Поставить его на водяную баню и постоянно помешивая, греть до тех пор, пока сахар не растворится.

## Медово-имбирные пряники

Автор: Мухаббат  
26.12.2011 08:26 -

---

В миску просеять муку, имбирь, разрыхлитель и соль, перемешать. Вбить яйцо, перемешать и добавить жидкие ингредиенты. Замесить тесто вилкой, а затем руками. Собрать тесто в шар и переложить на стол, присыпанный мукой.

Разогреть духовку до 180\*. Противень выстелить бумагой для выпечки.

Присыпать стол мукой и раскатать тесто в пласт толщиной 1 см. Формочками вырезать фигурки, переложить на противень на расстоянии 2-3 см друг от друга. Выпекать в разогретой духовке 8-10 минут. Пряники должны увеличиться в объеме и слегка подрумяниться. Готовые пряники остудить на решетке и украсить глазурью.

### *Приготовление глазури:*

В миске соединить все ингредиенты для глазури, взбивать миксером до гладкости. Оставить на 10 минут, затем переложить в пакет. У пакета срезать уголок, и потренироваться наносить глазурь, если необходимо, увеличить отверстие.

## Медово-имбирные пряники

Автор: Мухаббат  
26.12.2011 08:26 -

---

Украсить пряники, обведя глазурью по контуру фигурок, или полностью залить поверхность.

{comments on}