

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

Пряники "валентинки"

Автор: Мухаббат

10.02.2016 18:41 - Обновлено 14.02.2016 13:08

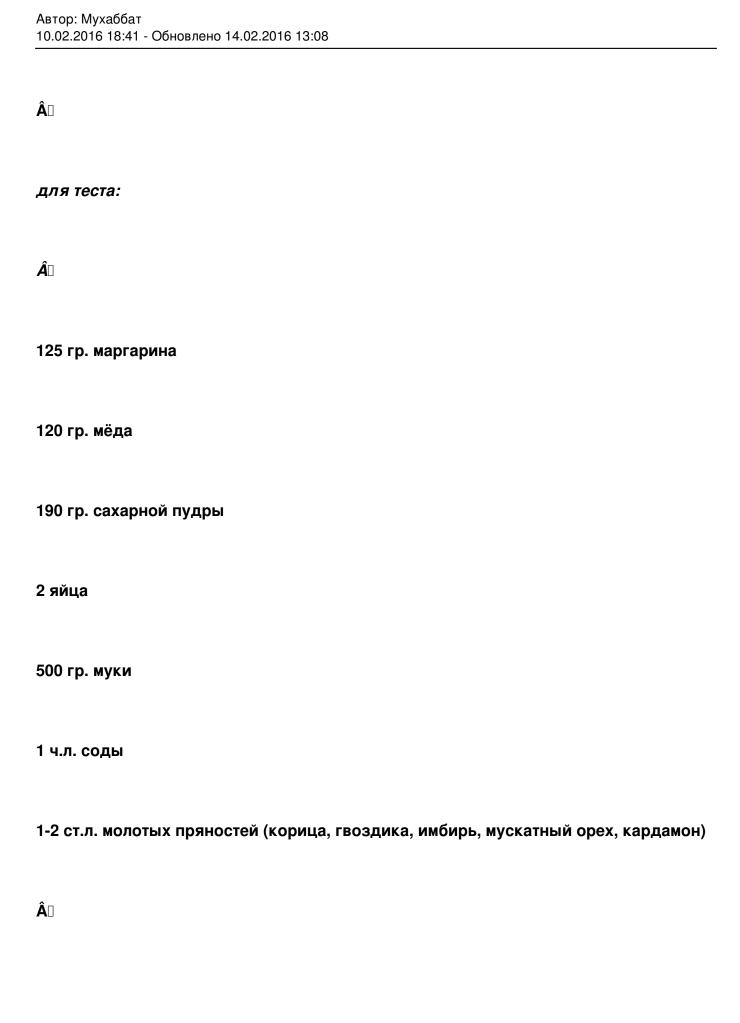
интересов и одинаковых взглядов на многие вещи. А её торты, украшенные пряниками, меня лично, каждый раз приводят в восторг, она настолько креативна и аккуратна, что, по моему мнению, в этом деле ей просто нет равных. Здоровья, счастья, любви и творческого вдохновения ей! А вам всем хорошего настроения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

ÂÂÂÂ



ингредиенты:

Пряники "валентинки"



Автор: Мухаббат 10.02.2016 18:41 - Обновлено 14.02.2016 13:08 для глазури: 1 яичный белок 110-150 гр. сахарной пудры пищевые красители (по желанию) кондитерская посыпкаÂ

Пряники "валентинки"







рас у принциненти протигратично и ком принцина и прин

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





IÝMADA MODINA PROMETE MODINA PO PODENCIA PODENC