# Имбирное печенье (5 декабря 2014)

Настала пора печь имбирное печенье. Скажу честно, рецептов  в закладках после прошлого Нового года- тьма, хоть бы часть в этом году приготовить. Хотя, это не поможет, так как после этого Нового года закладок станет еще больше.
Но я все-таки решила начать печь и ставить галочки в свою тетрадь с рецептами.
Этот рецепт брала у Маши **maria_kitchen** . Машенька, спасибо за рецепт. Очень понравились - хрустящие за счет сахарной корочки, ароматные. Только я не клала шоколад.
Несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Шарики, ролики и линеечки".
Несу Людочке **t_brenon** **t_brenon** на ее ПЕЧЕНЬКОВЫЙ МАРАФОН.
А также забегу к Оле **olikerns** на ее ФМ "Сладкий, сладкий Новый год! - 2014"
Никого не забыла?




**Ингредиенты:**

70 г темного шоколада порубить (я не клала)

150 г муки

1 яйца

3 см свежего корня имбиря

1/4 ч.л. мускатного ореха

1 ст.л. какао

60 г сливочного масла

50 г сахара

2 ст.л. меда

0.5 ч.л. соды

**Приготовление:**

Масло взбить с сахаром и медом. Добавить яйцо, взбить.
Соду растворить 2 ст.л. воды, влить в масляно-яичную смесь, взбить.
Всыпать муку, специи, какао, добавить натертый на мелкой терке имбирь.
Перемешать. убрать в холодильник на 1 час.
Сформировать шарики, обвалять в сахаре.
Выпекать при 180С 10-15 минут.
Приятного чаепития!

---

## Комментарии (26)

**natavera15** 5 декабря 2014 15:38
Лена, какое печенье интересное) в закладки)

**eastflower** 5 декабря 2014 15:40
Наташенька, спасибо! Я вот хочу в этом году по максимуму тетрадочку свою проработать, а то уже вторая заканчивается + закладки в компьютере.

**sunpolina** 5 декабря 2014 15:51
Отличные печеньки :)

**eastflower** 5 декабря 2014 21:55
Полиночка, спасибо!

**logped** 5 декабря 2014 16:08
я ведь ваш журнал нашла именно по имбирному печенью

**eastflower** 5 декабря 2014 21:59
Ксения, спасибо! Я их очень люблю.

**manyakotic** 5 декабря 2014 16:23
Чудесное печенье и фото очень теплое :)

**eastflower** 6 декабря 2014 01:34

Мариночка, спасибо!

**irsenas** 5 декабря 2014 16:43

однозначно в закладки!)

**eastflower** 6 декабря 2014 01:35

Ирочка, буду рада, если понравятся.

**lipyf837** 5 декабря 2014 17:06

Такой несложный рецептик, спасибо!Люблю имбирь. Имбирное печенье как-то пробовала в кофейне, не понравилось, а вот мороженое очень даже.Правда, по этому рецепту хочу попробовать сделать)

**eastflower** 6 декабря 2014 01:36

Они вкусные! Надеюсь, вам понравятся.

**para_gn0m0v** 5 декабря 2014 17:45

Ленчик, вот за что я люблю твои рецепты, они быстрые, несложные и вкусные!

**eastflower** 6 декабря 2014 01:38

Оксаночка, спасибо! Я сейчас очень ценю быстрые и вкусные рецепты. Иногда нет времени, а иногда просто надо уложиться, чтобы успеть снять, у нас уже после 3 тяжело снимать.

**lanochka08** 5 декабря 2014 18:33

Аппетитно!!!

**eastflower** 6 декабря 2014 02:11

Светочка, спасибо!

**wowcook** 5 декабря 2014 19:53

Лена, я в недоумении: почему твои шарики не расплылись? не превратились в лепешечки? У меня это вечная проблема((

**eastflower** 6 декабря 2014 02:12

Оля, у меня первый противень расплылись немного. Но второй я руки обмазывала мукой, так как тесто было липким, видно, это и помогло им остаться шариками :))

**lifetastesgreat** 5 декабря 2014 20:25

такие смешные печеньки))) похожи на трюфели ( грибы))))

**eastflower** 6 декабря 2014 02:12

Анют, ты права :))

**tania_bondarets** 6 декабря 2014 02:51

прямо шарики такие, класс)

**eastflower** 6 декабря 2014 03:32

Спасибо большое!

**tastyak** 6 декабря 2014 06:30

какие красивые!))) У нас сейчас везде в магазинах такие и еще имбирные пряники и домики)

**eastflower** 6 декабря 2014 10:06

Настенька, как это здорово! Мне нравится атмосфера предрождественская, столько подарков, сладостей, украшений!

**liligorina** 6 декабря 2014 20:23

О! Пиченьки! Это наше фсё :)

> **eastflower** 7 декабря 2014 00:01
>
> Точно, точно :))


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

