Имбирное печенье (10 декабря 2014)

Этот вид печенья нашла в журнале **bulka_bakery** . Заинтересовал вариант с цельнозерновой мукой. Получились пряные печенья, грубоватые по текстуре, но очень вкусные. Лимонная глазурь очень хорошо дополняет вкус.
Несу Людочке **t_brenon** **t_brenon** на ее ПЕЧЕНЬКОВЫЙ МАРАФОН.
А также забегу к Оле **olikerns** на ее ФМ "Сладкий, сладкий Новый год! - 2014"



Ингредиенты:

120 г сливочного масла

90 г сахара мусковадо

3 ст.л. меда

1 яйцо

185 г пшеничной муки

185 г цельнозерновой муки

1 ч.л. соды

0.5 ч.л. соли

1 ст.л. молотого имбиря

1 ч.л. корицы

глазурь:

лимонный сок
сахарная пудра

Приготовление:
Растопить сливочное масло, сахар и мед до однородной консистенции. Немного остудить и вбить яйцо.
Всыпать сухие ингредиенты. Замесить тесто.
Охладить 1 час. Раскатать, вырезать фигурки. Выпекать в разогретой до 180С 10-15 минут.
Дать остыть.
Смешать лимонный сок с сахаром, покрыть глазурью печенье. Дать застыть.
Приятного чаепития!

Комментарии (22)

> **tastyak** 10 декабря 2014 06:55
> веселые человечки)

> **eastflower** 10 декабря 2014 12:44
> Спасибо!

> **irsenas** 10 декабря 2014 10:02
> с цельнозерновой ещё не пробовалаотличные!

> **eastflower** 10 декабря 2014 12:45
> Иришка, спасибо! Только имей в виду они такие своеобразные получаются. Детям моим не понравились. А вот взрослые оценили.

> **mozg72** 10 декабря 2014 10:33
> ...какая работа кропотливая:):):):) УМНИЦА!!!!!!

eastflower 10 декабря 2014 12:45

Ленчик, спасибо!

manyakotic 10 декабря 2014 13:26

Хорошенькие :)

eastflower 10 декабря 2014 15:22

Мариночка, спасибо! На любителя получились, довольно грубая структура - взрослым нравится, а вот детки - глазурь только сгрызли :))

sunpolina 10 декабря 2014 16:07

Чудесатые пряники :))

eastflower 10 декабря 2014 19:36

Спасибо большое!

lanochka08 10 декабря 2014 16:47

Красавчики))))Я еще не пекла новогоднее печенье..Надо вносить праздник в дом)

eastflower 10 декабря 2014 19:43

Светочка, спасибо! У меня уже имбирем давно пахнет, в эти дни кексы делаю, так аромат стоит :))

lanochka08 10 декабря 2014 23:35

Здорово!!!

sago_cuisine 10 декабря 2014 17:10

Посыпка какая красивая, Лен, у тебя

eastflower 10 декабря 2014 19:44

Светочка, спасибо! Подруга на Пасху приносила для деток, вот в дело пошли :))

liligorina 10 декабря 2014 20:57

Красивые печеньки!))

eastflower 10 декабря 2014 21:27

Спасибо!

agro_al 10 декабря 2014 21:33

ммм…. какие штучки!

eastflower 11 декабря 2014 11:56

Оленька, спасибо!

halynatykhoruk 11 декабря 2014 03:33

Лен,такие чудные человечки у тебя получились,у меня аж настроение на ночь глядя поднялось.

eastflower 11 декабря 2014 11:47

Как я рада :)), стараюсь побольше всего попробовать, чтобы определиться, что на подарки печь. Да. и после нового года уже нестроение не то будет.

halynatykhoruk 12 декабря 2014 00:48

вот и я стараюсь много из рождественского попробовать,а то потом настроения не будет.надо пользоваться моментом пока есть желание.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

