

Рождественское имбирное печенье



Продукты: 100 г. сливочного масла

1 большое куриное яйцо,
2 ст муки,
3/4 ст сахара (я заменяю часть мёдом!)
2 ч.л. сушеного молотого имбиря
1 ч.л. корицы
1 ч.л. молотого мускатного ореха
0,3 ч.л. ванилина или пачка ванильного сахара,
1,5 ч.л. разрыхлителя
формочки для вырезания печенья.

Способ приготовления:

Масло размягчить до комнатной температуры, размять вилкой, растереть в мягкую массу.

Всыпать сахар, добавить мёд, взбить до почти полного растворения сахара.

Влить в масло яйцо, добавить разрыхлитель и все пряности и взбивать до полного растворения сахара.

Смесь должна стать белой и воздушной.

Муку просеять горкой в миску и влить масляную смесь в муку.

Перемешать до образования мягкого, тянущегося теста.

Чистую сухую поверхность присыпать мукой.

Раскатать тесто до толщины 3-4 мм.

Вырезать печенье фигурными формочками.

Разместить печенье на противне, застеленном бумагой для выпечки, на некотором расстоянии друг от друга (при выпечке печенье немного увеличивается в размерах). Выпекать рождественское печенье в духовке при температуре 180 градусов в течение 10-15 минут.

Печенье готово, когда низ слегка потемнеет, а верх при этом станет чуть золотистым. Не перепеките!

Снять печенье с противня и остудить до комнатной температуры.

Украсить рождественское печенье можно белой или цветной глазурью, шоколадной глазурью, или съесть просто так (лично у нас до глазури оно не доживает).