

Елочное печенье



- 🕒 Время:
- 🍷 Сложность: средняя
- 🍳 Способ: в духовке
- 📅 Сезон: зима
- 🍴 Назначение: десерт

Ингредиенты

- Мука
- Яйца
- Сливочное масло
- Имбирь
- Корица
- Гвоздика
- Мед
- Сахар
- Шоколад
- Сода
- Кондитерская посыпка

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг 1. Поставьте кастрюлю на средний огонь. Добавьте сливочное масло и дайте ему растаять и поджариться. Снимите с огня и добавьте корицу, имбирь, гвоздику и перемешайте. Добавьте сахар, мед и перемешайте. Дайте остыть.

Шаг 2. Добавьте желтки и хорошенько перемешайте. В миску насыпьте муку, соль и соду. Замесите руками тесто.

Шаг 3. Тесто разрежьте на две части и переложите каждый кусок в масляную миску. Каждый кусок раскройте скалкой на толщину 0,5 см. Нарезьте тесто кругами диаметром 5 см, 6 см и 7 см. Затем переложите в морозильную камеру на 10-20 минут.

Шаг 4. Разогрейте духовку до 170 ° С. Переложите печенье на противень и выпекайте 10 минут.

Шаг 5. Растопите на паровой бане шоколад. Взбейте миксером полученную глазурь со сливочным маслом.

Добавьте в крем зеленую пищевую краску. С помощью кондитерского мешка украсьте печенье кремом так, чтобы получилась елка, как на фотографии к рецепту. Украшаем елку кондитерской посыпкой.

Источник - Akis Petretzikis