

15 декабря

Имбирное печенье ко Дню чая

Настоящие чаеманы пьют этот благородный напиток без каких-либо добавок, наслаждаясь терпким вкусом и ароматом. Но бóльшая часть мира любит чай за его многоликость и универсальность. Ведь этот напиток хорош и с молоком, и с лимоном, и с яблочной долькой, и с кокосовыми сливками, а подавать чай можно как к торжественному тарту с кремом, так и к пирожкам с капустой, а можно и испечь к чаю вкусное имбирное печенье. Именно на этом варианте мы сегодня и остановимся. В конце концов, скоро Новый год и имбирное печенье как нельзя кстати.



Фото: по [лицензии](#), PxHere.com

Потребуется:

- сливочное масло — 100 г;
- кокосовый сахар — 100 г;
- 2 яйца
- сгущенное молоко — 50 г;
- блинная мука — 300 г;
- 1 ч. л. молотого имбиря;

- ½ ч. л. молотой корицы;
- ½ ч. л. молотого кардамона.

Приготовление:

1. С помощью миксера смешайте размягченное масло и сахар, добавьте яйца, сгущенное молоко, специи и муку.
2. Разделите тесто на 2 части, раскатайте в пласт на пищевой пленке, накройте пленкой сверху и положите пласты в холодильник на 20 минут.
3. Холодное тесто раскатайте на тонкие пласты, толщиной 3-4 мм. Вырежьте фигурки, можно воспользоваться формочками.
4. Включите духовку, пусть она нагревается до 180 градусов. Постелите пергамент на противень и смажьте его маслом. Выложите печенье на пергамент, выпекайте 10 минут. Дайте печенью остыть, по желанию посыпьте сахарной пудрой или разрисуйте пищевыми фломастерами.

Приятного аппетита!



Олеся Тимофеева

Специально для Журнала Calend.ru

© 2005—2025 Проект «Календарь событий»

CALEND.RU
КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ



<https://www.calend.ru>