



## ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ

Какая радость собраться с детками в первый день новогодних каникул и испечь имбирных пряников!

А потом дружно их украсить глазурью!

Рецепт от моей подруги-рукодельницы **Натальи**!

Кстати, если лень печь пряники и хочется сразу красивые и вкусные, так чтобы и на елочку и на подарки - можно у **Натальи** заказать! Шаррики гелевые - тоже у нее!

А мы решили рискнуть :)

### Понадобится:

сахар - 250 граммов  
яйца - 2 желтка и 1 целое яйцо  
сливочное масло - 100 граммов  
мука - 500 граммов  
молотый имбирь - 1 столовая ложка  
мускатный орех - щепотка  
кипяток - 150 миллилитров  
сода - 1/2 чайной ложки

для глазури:

сахарная пудра - 200 граммов  
белок - 1 штука  
крахмал - 1/2 чайной ложки  
лимонный сок - 1 чайная ложка

### Приготовление:

Подготовь все ингредиенты.



Половину сахара насыпь в кастрюлю с толстым дном и поставь на огонь. Сахар начнет плавиться и коричневеть. Перемешай и старайся не допустить того, чтобы сахар начал гореть! Для этого как только он покоричневел и расплавился сбей температуру с помощью кипятка! Кипяток вводи постепенно, с помощью столовой ложки и очень аккуратно, чтобы не обжечься! Добавь оставшийся сахар и влей весь кипяток. Тщательно перемешай так, чтобы весь сахар растаил.



Сними карамель с огня, дай немного остыть и добавь сливочное масло. Перемешай до полного растворения масла.



Муку смешай с содой и с имбирем. Постепенно вмешай муку и яйца в карамель. И замеси нетугое, немного липкое, однородное тесто.



Тесто отправь в холодильник минимум на час.

Раскатывай тесто достаточно тонко и выпекай в заранее разогретой до 180 градусов духовке 10-15 минут (в зависимости от размера).



Для глазури смешай миксером 200 граммов сахарной пудры с одним белком, 1/2 чайной ложки крахмала и чайной ложкой лимонного сока.

[sifood.com.ua](http://sifood.com.ua) - Имбирные пряники