

**Приготовление имбирного печенья- одна из семейных новогодних традиций.**

**Рецептура ароматизированного**

**песочно – пряного теста:**

**Мука пшеничная 4 стакана Корица 1 ч.л.**

**Сахарный песок 1 стакан Мускатный орех ½ ч.л.**

**Масло сливочное 300гр Имбирь ½ ч.л.**

**Яйцо 2 шт Мед 1ст.л**

**Соль ½ ч.л. Выход готового изделия 1 кг.**

**Способ приготовления: масло, сахар и яйца**

**Размешивают в миске деревянной лопаточкой до**

**получения однородной массы, в эту массу всыпают**

**муку и рукой замешивают тесто, добавляя все остальные ингредиенты. Наилучшая температура для теста 15-20 градусов. Тесто нужно хорошо вымесить, раскатать пласт на ровной поверхности и сформировать печенье. Изделие**

**выпекать при температуре 220 градусов до золотистого цвета. Вынимать из протвеня осторожно, чуть остывшие изделия,**

**т.к. они очень хрупкие.**

**Печеньем можно украсить елку в новогодние праздники**

**и порадовать своих близких вкусом и ароматом**

**изделий.**

**Приятного аппетита и новогоднего настроения!!!**



**Рецепт имбирного печенья**

**Воспитатель Маслова Е.М.**

**ГБОУ СОШ №3 СП «Детский сад «Ягодка»»**

**Новокуйбышевск 2018**