



Состав:

80 г шоколада

200 г муки

100 г сливочного масла

3 ч.л. молотого имбиря

4 ст.л. сахара

2 ст.л. манки

4 ст.л. меда

1 ч.л. соды пищевой

1 ст.л. уксуса

Дополнительно потребуется:

пищевая пленка

бумага для выпечки

формочки для печенья

пищевая глазурь (для украшения)

Рецепт шоколадного печенья с имбирем:

В кастрюле смешать муку, манку, сахар и молотый имбирь, добавить мед, порезанное кубиками сливочное масло и шоколад. Шоколад предварительно поломать. Соду погасить уксусом, добавить в тесто.

Кастрюлю с тестом поместить на плиту. Постоянно помешивая на малом огне растопить масло и шоколад, все тщательно перемешать, немного остудить при комнатной температуре, после чего завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 3-4 часа.

Подготовленное тесто достать, раскатать в пласт толщиной 4-5 мм и вырезать фигурки.

Фигурки выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, на расстоянии примерно 1,5-2 см. Выпекать печенье в предварительно разогретой до 180 градусов духовке в течение 9-10 минут. Приготовленное печенье остудить на противне или другой плоской поверхности, после чего украсить глазурью.

Приятного аппетита!