

Рождественское печенье с глазурью



Рождественское печенье с глазурью – это не просто рецепт выпечки, это веселье, уют и приятное времяпровождение в кругу близких. Рецепт очень простой, будьте уверены, такие печенюшки у вас точно получатся, ведь тесто не липкое и простое в работе. И глазурь универсальная, ею легко украшать печенье.



Продукты

*Для теста:

Пшеничная мука для праздничной выпечки - 150-200 г

Куриное яйцо – 1 шт.

Сливочное масло – 100 г

Мед – 45 г

Сахар – 30 г

Молотый имбирь – 1 ч. л.

Молотая корица – 1 ч. л.

Молотый мускатный орех – ½ ч. л.

Соль – 1 щепотка

Разрыхлитель теста – 1 ч. л.

*Для глазури:

Сахарная пудра – 100 г

Лимон – 1 ломтик

*Для украшения (по желанию):

Кондитерская посыпка

Рождественское печенье с глазурью



Подготавливаем продукты для приготовления рождественского печенья с глазурью. В процессе приготовления нам понадобится пищевая пленка, пергаментная бумага или силиконовый коврик, и кондитерский мешок.



В миску кладем мягкое сливочное масло, сахар, мед и желток от яйца. Белок отправляем в холодильник, он понадобится для приготовления глазури.



Взбиваем все ингредиенты 1-2 минуты.



Просеиваем муку «Рязаночка» ЭКСТРА, специи, соль и разрыхлитель. Перемешиваем.



В масляную массу кладем муку, частями, в два-три захода. Замешиваем тесто сначала лопаткой.



Затем выкладываем на стол и продолжаем замес руками. Как только тесто перестанет липнуть к рукам, мучную смесь не добавляем. Тесто готово.



Оборачиваем тесто пленкой и отправляем в холодильник на 1 час.



Спустя это время, включаем духовку на 180 градусов. Выкладываем тесто на, подпыленный мукой, стол. Раскатываем пласт высотой 5-7 мм.



С помощью вырубков, формируем печенье.



Перекладываем в противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком. Отправляем в духовку на 10 минут.



Готовое печенье полностью остужаем.



Охлажденный белок взбиваем до устойчивых пиков.



По 1 ст. л. добавляем сахарную пудру.



Выдавливает из ломтика лимона несколько капель и продолжаем взбивать еще минуту.



Перекладываем глазурь в кондитерский мешок и украшаем печенье глазурью и посыпкой.



Даем глазури застыть около часа.



Рождественское печенье готово.

