

Пшеничная мука – 500 г;

Имбирный пряник «С праздником!»

Сливочное масло – 150 г;

Коричневый сахар – 150 г;

Мед – 3 ст. л;

Яйца куриные – 2 шт;

Молотая корица – по вкусу;

Молотый имбирь – по вкусу;

Цедра апельсина – 2 ст. л;

Молотая гвоздика – на кончике ножа.

Просеять муку и специи в глубокую миску. Масло порезать мелкими кубиками, смешать с цедрой и энергично перетереть с мукой до состояния влажного песка или хлебной крошки.

Сахар слегка взбить с яйцами, добавить жидкий мед. Влить этот коктейль к мучной смеси и замесить тесто. В результате должен получиться коричневатый лоснящийся комок. Готовое тесто завернуть в пленку, немного сплющить и положить в холодильник как минимум на час. С охлажденным тестом проще работать.

Раскатать тесто на столе, застеленном пергаментом, так при транспортировке на противень человечки не потеряют форму. Готовый пласт должен быть толщиной около 5 миллиметров, не больше.

Вырезать печенье формочками, снять лишнее тесто с пергамента. Перенести бумагу с пряничными человечками на противень и выпекать 12–15 минут при 180 градусах, пока они не станут золотистого цвета.

Вынуть человечков из духовки и дать пару минут остыть на противни. Они немного подсохнут, а затем их смело можно переложит в корзинку для выпечки.

С оставшимся тестом повторить процесс.