Холод за окном не страшен, когда дома уют и тепло.

Стоит порадовать себя и близких, ХвКуснвім ЧМОМ НЕІМ РЕЧЕНЬ МЕД НЕЦІЯ МОТОН БОТІМЕ ИТОКТ. Всем известна что польза имбиря в его витаминах и витаминах при борьбе с различными витамин С, что делает имбирь полезным для нашего организма, при борьбе с различными заолеваниями.

Вам потребуется:

- 2/3 стакана темного меда
- 1и 2/3 стакана сахара (лучше темного)
- 250 г сливочного масла
- 6 стаканов муки 00
- 3 яйца
- 3 чайные ложки соды (разрыхлителя)
- 3 чайные ложки молотой корицы SONNENTOR
- 1 чайную ложку приправы от Алладина SONNENOTOR
- 1 чайная ложка молотого имбиря SONNENTOR
- 1. Мед нагреть со специями, добавить туда масло, порезанное на кусочки (оно должно раствориться полностью).
- 2. Взбить яйца с сахаром и соединить с остывшим медом.
- 3. Добавить соду и муку.
- 4. Завернуть тесто в пищевую пленку и поставить в холодильник на несколько часов.
- 5. Раскатать тесто толщиной 2-3 мм, вырезать печенье формой.
- 6. Выпекать на пекарской бумаге, 190 градусов 5-7 минут.
- 7. Для украшения можно использовать сахарную глазурь со сладкими специями от SONNENTOR «Цветочный бутон», «Сила цветов» и «Наилучшие пожелания». Приятного аппетита! #sonnentor #astragreen #peцепт #имбирь #полезныепродукты #полезныесладости #вкусноеполезное #специи #приправа #печенье #имбирноепеченье