

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

Стоит порадовать себя и близких, вкусным имбирным печеньем со специями от SONNENTOR. Всем известна что польза имбиря в его витаминах и питательных веществах. В состав корня имбиря входят кальций, алюминий, хром, железо, магний, фосфор, кремний, калий и витамин С, что делает имбирь полезным для нашего организма, при борьбе с различными заболеваниями.

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 #рецепт #имбирь #полезныепродукты

#полезные сладости #вкусное полезное #специи #приправа #печенье #имбирное печенье