**Имбирное печение**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Alena\Google Диск\Metasalon-проекты-статьи\Кулинарный проект\0) НОЯБРЬ\26) 24.11.2015 - имбирное печение +++\DSCF5709.jpg | **Ингредиенты:*** Мука – 200 г
* Сахар – 100 г
* Мед – 3 ст.л.
* Имбирь – 2 ч.л.
* Корица – 1 г
* Кардамон – 1 г или 5 шт.
* Сода 1,5 ч.л.
* Гвоздика – 1 г или 5 шт.
* Масло сливочное – 100 г
* Яйцо – 1 шт.
 |

**Способ приготовления:**

1. Размягченное сливочное масло, сахар, мед, яйцо смешиваем миксером, кухонным комбайном или руками до однородного состояния.
2. Соду, имбирь, корицу, гвоздику и кардамон перемешиваем с мукой. Кардамон и гвоздику немолотые предварительно раздавливаем в ступке.
3. Муку с пряностями также отправляем в миксер и взбиваем. Месим массу до состояния пластилина (готовим песочное тесто).
4. Заворачиваем тесто в пленку и ставим в холодильник на 30 минут.
5. Готовое тесто раскатываем в «колбаску» и режем на «шайбы». Чем толще будут шайбы, тем дольше готовится печение.
6. Отправляем в разогретую духовку на 7-10 минут при температуре 180С.

**Рецепт с фотографиями смотрите на** [**Metasalon.by**](http://metasalon.by/category/proekty/bon-appetit/)