

РЕЦЕПТ СВЯТКОВОГО ПЕЧИВА

Інгредієнти:*

- ◆ борошно — 420 г (візьміть для початку 390 г, а решту “підмішаєте” потім, щоб тісто не було загусте, адже борошно буває різне);
- ◆ цукор — 125 г;
- ◆ масло — 125 г;
- ◆ розпушувач тіста — 1,5 ч. л.;
- ◆ кориця — 1 ч. л.;
- ◆ імбир — 1 ч. л.;
- ◆ мед — 125 г;
- ◆ яйце — 1 шт.

Послідовність дій

- ✓ Відміряти необхідну кількість борошна, просіяти, додати спеції.
- ✓ Масло порізати на шматочки і перетерти з борошном у крихту.
- ✓ Додати цукор і перемішати.
- ✓ Яйце змішати з медом і вилити в борошняну суміш.
- ✓ Замісити тісто.
- ✓ Розкачати до 4-5 мм і вирізати печиво в улюбленій формі.
- ✓ Викласти готові вироби на деко, застелене папером для випічки.
- ✓ Випікати близько 7 хв (до появи аромату) за температури 180°С.

* Тісто, приготованого за поданим рецептом, вистачає для шістьох дітей (для створення будиночка і ялинки; для круглих підставок потрібна ще одна порція тіста). Збільшуйте кількість інгредієнтів залежно від кількості дітей і величини формочок.