Пячэнне з ледзянцовымі акенцамі

Аўтар: Анна Віткоўская
07.12.2014 01:00



Неабходныя інгрэдыенты:

200 г масла, 2 шклянкі мукі, 1 яйка, 0,5 шклянкі цукру, 1 ч.л. парашку для выпечкі, 1 ч.л. імбіру (або іншых спецый), 50 г ледзянцоў, каля 50 г цукровай пудры, 3 ст.л. лімоннага соку.

Спосаб прыгатавання:

1. Узбіць масла з цукрам, дадаць яйка і яшчэ раз узбіць. Дадаць муку, парашок для выпечкі, імбір і замясіць цеста. Скруціць у шар, накрыць плёнкай і схаваць у халадзільнік на 30 хвілін.

2. Прысыпаць стол мукой і раскачаць цеста (таўшчынёй 3–5 мм). Выразаць фігуркі формачкамі. У сярэдзіне кожнага пячэння зрабіць маленькія акенцы для ледзянцоў а таксама маленькія дзірачкі, каб потым пячэнне можна было павесіць на елку.

3. Выпякаць 10–15 хвілін пры тэмпературы 180 градусаў.

4. Дастаць пячэнне, пакласці ў акенцы ледзянцы і паставіць назад у духоўку яшчэ на 5 хвілін, затым выключыць духоўку. Як толькі ледзянцы расплавяцца, трэба выняць бляху і паставіць пячэнне астываць. Калі яно цалкам астыне, зняць пячэнне.

5. Прыгатаваць глазур: размяшаць цукровую пудру і лімонны сок. Зрабіць кулёчак з паперы і распісаць пячэнне ўзорамі. Пячэнне гатова! Можна падарыць, можна павесіць на елку!