



Имбирный человечек с Nutella®



Божественный имбирный вкус

На Рождество непременно надо печь имбирное печенье. Это прекрасная традиция и радостное событие как для детей, так и для взрослых, поэтому возьмите имбирное тесто и придайте ему форму. После того как имбирное печенье будет испечено, возьмите пару имбирных человечков и соедините их вместе с помощью прослойки из Nutella. Наслаждайтесь!

Ингредиенты

- 60 г мягкого сливочного масла
- 50 г коричневого сахара
- 60 г меда
- 1 яичный желток
- 190 г муки
- 2 г смеси для имбирного печенья
- 2,5 г питьевой соды
- Щепотка соли
- 120 г Nutella®
- 50 г сахарной пудры
- 1 столовая ложка лимонного сока





1-й шаг

- Разогреть духовку до температуры 160 °C (320 °F), поставить противень на средний уровень.
- В миске смешать сливочное масло с сахаром и медом, в конце добавить яичный желток.
- В другой миске смешать муку, специи и питьевую соду.
- Мучную смесь пересыпать в первую миску, месить 1 минуту.
- Завернуть в пищевую пленку и охладить в течение 1 часа.



2-й шаг

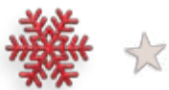
- Раскатать тесто на пергаментной бумаге толщиной 4 мм.



3-й шаг

- Вырезать печенье с помощью формочки имбирного человечка (или любой другой формы, например, с помощью стакана).
- Разложить печенье на противне, застеленном пекарской бумагой, выпекать 8–9 минут, или пока печенье не станет слегка золотистым. Оставить на 15 минут на противне для остывания.





4-й шаг

- На одно печенье намазать 6 г Nutella® и сложить вместе два имбирных человечка.
- Для приготовления глазури смешать сахарную пудру с лимонным соком, добавляя за один раз по половине чайной ложки, пока не получится однородная масса, которую затем надо переложить в кондитерский пакетик. Каждое печенье украсить глазурью.

