

Дополнительно к миксу вам
понадобятся следующие
продукты питания:

1 большое яйцо

100 г размягченного сливочного масла

30 мл меда

2 противня для выпечки

Способ приготовления

- Разогрейте духовку до 180°C (конвекция) / 180°C (стандартная) / 4 (газовая)
- Застелите противни пергаментом.
 - Вынуть из бутылки глазурь (если будете раскрашивать печенье).
 - * Высыпать смесь из бутылки.

Смешать все ингредиенты и замешать тесто

- Охладите в холодильнике в течение 20-30 минут.
- Разделите на 4 части и раскатывать тесто толщиной 6-8 мм, оставшееся тесто хранить в холодильнике, сформировать печенье с помощью форм, выложить на пергамент
 - Выпекайте в течение 10-15 минут.
 - После остывания, растопите глазурь и украсьте печенье.

Приятного аппетита!

Бамбинго

БУТЫЛКА БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

Имбирное печенье

Наша компания «Бамбинго» специализируется на производстве смесей для выпечки, которые упаковываются в стеклянные бутылки. Приобретая нашу продукцию, вы делаете выбор в пользу осознанного потребления и заботы о природе, так как наша упаковка легко поддается повторному использованию, способствуя уменьшению количества пластиковых отходов. Наши смеси изготовлены исключительно из натуральных российских ингредиентов, без добавления искусственных ароматизаторов и консервантов.

Состав: мука пшеничная, сода, сахар тростниковый нерафинированный, имбирь молотый, корица молотая, кардамон молотый, гвоздика молотая, глазурь кондитерская белая.

КЖБУ на 100 г блюда:

Содержание белка: 8 г; жира: 5,7 г;

углеводы: 71,2 г; энергия: 361,1 ккал.

Сроки хранения: хранить 12 месяцев при температуре 15-20 °С, вне доступа прямого попадания солнечного света.

Вес нетто: 300г, Брутто: 720 г.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: ИП Евкина Наталья Владимировна.

www.бамбинго.shop



По любому вопросу
сканируй QR-Код.



2039177135015