

# Праздничное печенье с корицей в форме ангела «С. Пудовъ»

**Время приготовления:** 1 час 20 мин.

**Сложность:**



Любителям выпечки мы рекомендуем мучную смесь «Печенье с корицей». Интересный десерт, который можно приготовить и разукрасить вместе с детьми.

## Глазурь

- Лимонный сок: несколько капель.
- Сахарная пудра (арт. 1519642): 150–170 г.
- Яичный белок: 1 шт.

## Тесто

- Масло сливочное: 150г.
- Вода: 40 мл.
- Мучная смесь «Печенье с корицей»: 1 упаковка (400 г).

## Инструкция

1. К смеси добавляем 150 г размягчённого сливочного масла (маргарина) и 40 мл воды комнатной температуры.
2. Замешиваем тесто: оно должно получиться мягким и однородным. Если оно крошится, не соединяется в общую массу, то необходимо добавить немного воды — 10–15 мл.



3. Даём тесту отлежаться (5 минут). Для того, чтобы оно лучше раскатывалось, заверните его в плёнку и положите в холодильник минут на 20. Раскатываем пласт до толщины 5–8 мм. Если хотите получить более тонкое и хрустящее печенье — делайте пласт ещё тоньше.
4. Теперь выбираем формочки. Можно взять готовые аксессуары на кухне, а можно сделать фигурки из плотной бумаги или картона, приложить их к тесту и по краю аккуратно вырезать ножом, например ангела. Остальное тесто вырезаем формочками.



5. Если вы планируете использовать печенье в качестве украшения на ёлке, то сделайте небольшие дырочки в заготовках, чтобы потом можно было продеть в отверстие ленту или толстую нить. Переносим фигурки на противень с бумагой для выпечки и отправляем в разогретую духовку.



6. Выпекаем 12–15 минут при температуре 180–200 °С до готовности. «Ангелы» получились крупные, и на их приготовление понадобилось 23 минуты.
7. Готовое печенье снимаем с бумаги, даём ему хорошо остыть. Украшать будем глазурью. Для этого взбиваем 1 яичный белок, 150–170 г сахарной пудры и несколько капель лимонного сока. Перед приготовлением глазури, пудру надо обязательно просеять: так она легче взбивается.



Пропорции ингредиентов для глазури условные, главное — чтобы она не была слишком плотная.

**Печенье остыло — можно приступать к украшению.**

Перекладываем глазурь в кондитерский мешок или шприц с узкой трубочкой на конце. По контуру печенья наносим тонкую полоску из глазури, а дальше разрисовываем остальную его поверхность. Если у вас нет ни кондитерского мешка ни шприца, можно сделать корнетик из бумаги. Желательно использовать пекарскую, но и обычная вполне подойдёт. Важно, чтобы она была не слишком жёсткой и не расползлась от влаги.



Отрезаем от рулона лист длиной не менее 30 см. Сворачиваем в виде конуса. Чтобы он сохранял форму, закрепим края скотчем. Получился такой импровизированный кондитерский мешок.



Заполняем корнетик глазурью.



Заворачиваем широкую часть (также можно закрепить скотчем).



Отрезаем кончик конуса, и, слегка надавливая на бока корнетика, наносим рисунок на печенье.



Рисуем «ангелу» глазки, крылышки, воротничок и т. д. Даём глазури подсохнуть.





Приятного чаепития!