



На 1 кг готовых пряников:

муки — 650 г,

сахарного песку — 360—400 г,

воды — 150—200 г,

мятного масла — 1 каплю,

соды— 6 г или аммония — 1 г.

Мятные пряники

«

Кызыл билле

» с красной полоской пасты

Приготовить сироп — вскипятить сахар с водой. Взять муку высшего сорта, просеять, сделать у

Тесто выставить на холод на 3—4 часа, а затем разрезать его поперек на полоски шириной 2 см

При отсутствии мятного масла можно в сироп положить мускатный орех, корицу или кардамон.

Приготовление свекольного сока для окраски теста. Свеколку мелко нашинковать соломкой, положить в

Готовый красный сок процедить через марлю, добавить сахарный песок и густо заваренный ча

На 100 г свекольного сока — 20—30 г сахарного песка и 30—40 г густой заварки.