

Печенье "Имбирное"

<i>Рецептура печенья, кг:</i>	на 1 кг	
Мука пшеничная в/с	0,453	
Смесь "Монабейк 60/07"	0,113	
Пудра сахарная	0,241	
Маргарин молочный жирн. 82 %	0,207	
Яйцо куриное	0,121	
Итого сырья:	1,136	
Потери, %	12	
Выход:	1	

Приготовление:

В дежу миксера загрузить маргарин и сахарную пудру, взбить, на средней скорости миксера, до получения однородной пышной массы. Добавить яйцо, взбить. Затем добавить муку, смесь "Монабейк 60/07" и перемешать на низкой скорости, до однородности. Тесто раскатать в пласт, толщиной 3 - 5мм и выдавить с помощью форм тестовые заготовки любой желаемой формы.

Выпекать при температуре 180 - 190 °С, в течение 8-12 минут.