

# Медовое печенье с сахарной глазурью

Категория: [Выпечка и десерты](#)

Автор: Kosshechka

Очень вкусное домашнее печенье с ароматом мёда.

Печенье может долго храниться и не заветриваться.



## Пошаговый рецепт с фотографиями как приготовить медовое печенье

### Ингредиенты

- 5 ст/ложка мёда
- 2 ч/ложка соды
- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 3 ст/ложка топлёного масла
- мука 2-3 стакана

Перемешайте мёд с содой так, чтобы не осталось комочков. Поставьте мёд в микроволновку на 30-50 секунд.

Учтите что смесь увеличится в объёме в десятки раз , поэтому используйте большую миску.



Добавьте в миску яйца, сахар и топленое масло. Снова хорошо перемешайте

Муку добавляйте порционно, каждый раз хорошо замешивая. Тесто должно получиться мягким, но не липнуть к рукам.



Раскатайте тесто пластом толщиной не больше 0,5 см и вырежьте печенье формочками.



Выложите печенье на поддон застеленный пергаментом для выпечки и поставьте в предварительно разогретую духовку. Выпекать нужно при температуре 180 градусов Цельсия в течении 5-10 минут.



Готовое печенье выложите на тарелку и остудите.

А пока можно заняться приготовлением сахарной глазури .

Возьмите охлаждённый белок 1 яйца и слегка взбейте его вилкой. Постепенно добавляйте к белку сахарную пудру и тщательно вмешивайте. Должна получиться однородная смесь консистенции густой сметаны.



Если вы хотите сделать цветную глазурь, то разделите полученную массу на количество цветов и отложите в отдельные мисочки. В каждую добавьте капельку красителя и перемешайте.





Наносить глазурь лучше с помощью бумажного корнетика. Для этого сверните кулёчком отрез пергамента.



Украсьте остывшее печенье глазурью и оставьте на пару часов , чтобы глазурь полностью затвердела.



Готовое печенье прекрасно сочетается с молоком и чаем. Приятного аппетита !

**Понравился данный материал, расскажите о нём свои друзьям в социальных сетях.**

**Похожие статьи**

[Творожные пончики](#)

[Пончики на кефире](#)

