

Пряники «Друзья»

На 10 пряников: 1,8 стакана муки, по 1 чайной ложке пищевой соды, молотой корицы и молотого имбиря, 0,3 стакана маргарина, 0,8 стакана сахара, 2 ст. ложки светлой патоки, 3 чайные ложки апельсинового сока, смородина и засахаренная вишня для украшения.

Разогреть духовку до 170°. Смазать маргарином 2 противня. В миске смешать муку, соду и специи.

Положить маргарин, сахар и сироп в кастрюлю. Осторожно нагревать, помешивая, пока маргарин не расплавится, а сахар не растворится. Смесь охладить, вылить в муку вместе с апельсиновым соком и вымесить однородное тесто.

Выложить тесто на поверхность, посыпанную мукой, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Взять формочки для изготовления пряничных человечков, вырезать фигурки и положить их на противень. Украсить смородиной и кусочками засахаренной вишни. Выпекать 15 минут до затвердения. Слегка охладить, переложить на проволочную подставку и охладить полностью.

Хранить в плотно закрытой посуде.