

## Медовое печенье «лекерли»



На 100 грамм:  
Калорийность: **334,8 ккал.**  
Белки: **5,25 г.**  
Жиры: **6,14 г.**  
Углеводы: **64,78 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/medovoe-pechene-lekerli/>

### Ингредиенты:

- мед жидкий — 170 г
- мука — 200 г
- орехи (миндаль, кешью) — 0,5 стак
- клюква вяленая — 100 г
- разрыхлитель — 1 ч. л
- ванилин — 1 щепотка
- мускатный орех — 0,5 ч. л
- имбирь — 0,5 ч. л
- алкоголь или лимонный сок — 40 мл
- сахарная пудра — 100 г

### Приготовление:

Подготовьте необходимые продукты. Клюкву заранее замочите в горячей воде, затем тщательно обсушите. Орехи слегка обжарьте на сухой сковороде, крупно нарежьте. Муку и разрыхлитель просейте. Мед обязательно должен быть жидким!

В миске соедините жидкий мед, разрыхлитель, имбирь, мускатный орех, ванилин и муку. Муку добавляйте по частям, ее может понадобиться меньше. Замесите густое тесто, не липнущее к рукам. Если тесто не собралось в шар, влейте 1 ст. л. ледяной воды. Добавьте в тесто клюкву (цукаты), орехи.

На силиконовом коврике или пергаменте для выпечки разомните руками тесто, выровняйте скалкой в пласт толщиной 0,5-0,7 см. Поставьте запекаться в разогретую духовку при 180 С на 12-15 минут до легкого румянца.

Для глазури сахарную пудру соедините с коньяком (если вы готовите для детей, то замените алкоголь лимонным соком) и тщательно размешайте, чтобы не было комочков.

Нанесите глазурь на готовый корж.

Разрежьте острым ножом на порционные квадратики или прямоугольники.