

# ЛИЦАР ДОБРА



4 скл. борошна  
150 г масла  
1 скл. цукру  
0,5 скл. меду  
2 жовтки  
1 яйце  
2 мелені гвоздики  
1 ч.л. кориці  
1 ч.л. соди  
кілька ложок сметани, щоб  
замісити тісто  
2 ст.л. какао (за бажанням  
додаємо для кольору)

Мед розтопити, масло повинно бути м'яке, жовтки і яйце розмішати з цукром, додати решту інгредієнтів, просіяне борошно і замісити м'яке тісто. Доречі, тісто добре приготувати заздалегідь, бо чим довше воно лежить в холодному місці, тим смачнішими потім будуть пряники.

Розкочати тісто товщиною 1 см, вирізати за формочкою лицаря, пекти 9 хв при 200 гр.

Перед випіканням зробити два отвори на щиті у лицаря – через них стрічкою будете кріпити Ваше послання.

Для цього зручно використати трубочку для коктейлів.

Готуємо цукрову помадку для малювання різних wzoriv: 1 білок розтерти без збивання з 50г цукрової пудри до однорідної білої маси, всипати ще 50 г цукрової пудри і знову перемішати. Перекласти у кондитерський шприц чи спеціальний мішечок і одразу розмалювати.

**Важливо!** Правильно зроблена помадка для малювання повинна гуснути і висихати на пряниках до 5 хв часу (можна підсушити у духовці).