

# Козули

## Что нужно

Мука — 850 г,  
сахар — 400 г,  
куриные яйца — 3 шт.,  
сливочное масло — 200 г,  
корица и гвоздика (по вкусу можно добавить кардамон и имбирь),  
сода — 1 чайная ложка без горки,  
соль — на кончике ножа,  
вода —  $\frac{3}{4}$  стакана



- В кастрюлю насыпь один стакан сахара и оставь его на небольшом огне, пока не получится сироп коричневого цвета. После этого добавь в сироп воду и перемешай смесь. Теперь высыпай в кастрюлю второй стакан сахара и помешивай, пока сахар не превратится в сироп.
- Сними сироп с огня, добавь в него сливочное масло и хорошо перемешай. Теперь добавь пряности по вкусу — до трёх чайных ложек. Ещё раз перемешай, дождись, когда масса остынет. Пока ждёшь, разбей одно яйцо, добавь в него два желтка и взбей венчиком.
- В полностью остывшую массу из сиропа и масла влей яичную смесь и перемешай. Затем добавь соль на кончике ножа и 1 ложку соды. Перемешай.
- Помешивая смесь, начинай потихоньку добавлять просеянную муку.
- Теперь выложи всю массу на посыпанную мукой поверхность и замеси тесто. Месить нужно до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам.
- Заверни тесто в плёнку и положи в холодильник на сутки или двое. Когда подойдёт время, достань тесто и раскатай его скалкой в тонкий слой (легче раскатывать, отрезая по небольшому кусочку). Затем, используя формочки или шаблоны, вырежи из теста пряничные фигурки, смажь их яичным желтком, выложи на противень, накрытый бумагой для выпечки, и поставь в разогретую до 200 градусов духовку. Выпекай пять минут.
- Когда пряники полностью остынут, можно украсить их глазурью. Чтобы сделать глазурь, взбей венчиком яичный белок с 150 г сахарной пудры.