

## Рецепты козуль

### Поморские крестьянские козули

#### Ингредиенты:

Ржаная мука

Вода

Соль

Постепенно добавляя муку в воду замесить крутое тесто. Посолить его. Тщательно вымесить тесто и сделать из него колбаску.

Оставить тесто на ночь.

Тесто готово! Теперь его нужно размять и нарезать на небольшие кусочки. Дальше — самое интересное — лепка! Принцип лепки одинаковый для всех фигурок и начинается с того, что кусочек теста необходимо скатать в форме яйца. А вот что надрезов в процессе лепки должно быть не более 17.

Готовые фигурки выпекать в печи или духовке в течение часа, потом окунуть в кипяток и запекать ещё 20-30 минут. Обваривание и запекание необходимо повторять до тех пор, пока козули не станут твердыми и глянцевыми. Остудить.

**Мурманские козули — похожи на более привычные нам пряники**

#### Ингредиенты:

3 стакана сахарного песка

150г сливочного масла

3 яйца

Гвоздика, корица, сода пищевая по 1 чайной ложке 1,2-1,3 кг муки

Стакан сахарного песка пережечь в эмалированной посуде. В растаявший сахар медленно влить 1 стакан горячей кипяченой воды и тщательно перемешать. Затем добавить еще 2 стакана сахарного песка, довести до кипения и полного растворения сахара и снять с плиты. Добавить 150 г сливочного масла, немного остудить. Добавить 2 желтка и 1 одно целое яйцо, специи с водой. Всыпать 3 стакана муки, перемешать. Оставшуюся муку высыпать на стол, выложить в неё тесто и тщательно его вымесить. Затем тесто положить в пакет и убрать в морозилку.

Тесто из холодильника разрезать на маленькие кусочки и снова вымесить, не добавляя муку, чтобы оно стало блестящим.

Раскатать тесто толщиной 5 мм и вырезать любые фигурки. Выложить на смазанный противень и выпекать в духовке.

Можно украсить испёкшиеся и остывшие пряники **глазурью**: взбить 2 белка, аккуратно и понемногу добавляя сахарную пудру до тех пор, пока глазурь не станет густой. Положить глазурь в кондитерский пакет (или обычный пакет с надрезанным уголком, или свёрнутую конусом бумагу) и расписать пряник.

<https://www.youtube.com/watch?v=VgmD8ANmcn4&t=83s>