Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Сырные печеньки

22 июня 2012 13:16 · https://open-cook.ru/recipes/syrnye-pechenki



Пятница! Держите вкуснющие сырные печеньки. Хороши к пиву, вину, газировке, чаю и даже супу. Притом можно фантазировать. Печеньки делаются с приправами, так что можете использовать свои любимые.

Количество ингредиентов рассчитано на один противень:

- 100 гр муки + немного для раскатывания теста
- 100 гр мягкого (но не очень) сливочного масла
- 100 гр сыра, натертого на мелкой терке (я использовала пармезан)
- 1 яйцо (желток для теста, белок для смазывания печений)
- 1/4 ч.л. соли

- специи (я брала сладкий красный перец молотый, петрушку сушеную и простую соль)

Сыр натираем на мелкой терке:



Смешиваем в миске муку, масло, соль, желток и сыр:



Быстро замешиваем тесто и формируем шар. Убираем тесто в холодильник на 30 минут:



Раскатываем тесто ровно настолько, насколько это возможно, чтобы оно не рвалось:



Нарезаем произвольными фигурами ножом или формочками:



Выкладываем печенье на противень, смазанный маслом или застеленный пекарской бумагой. Взбалтываем белок в миске вилкой и смазываем им печенье. Посыпаем приправами. Ставим в духовку, нагретую до 170 градусов, на 10-15 минут (в зависимости от духовки):



Вот такие получаются печеньки, их конечно можно было подрумянить, но я не стала:



Приятной пятницы, друзья!





Комментарии: 3

катя # 20:41 18.09.2012

сидим уплетаем печенюшки.очень вкусные.спасибо за рецепт

Гость # 13:05 2.07.2016

Вкуснятина,сытно очень,спасибо за хороший рецепт.

ольга # 16:12 23.06.2017

печень красивое на вкус апетитное. так и хочется сьесть. спасибо попробуем спасибо.