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

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

Шоколадное печенье (на какао) с апельсиновой глазурью

23 ноября 2012 17:08 · https://open-cook.ru/recipes/shokoladnoe-pechenie-na-kakao-s-apelsinovoj-glazuryu



Этот рецепт из журнала “Школа Гастронома”, но вот номер сказать не могу, потому что в записной книжке стоит только название журнала. Печенье в сочетании с глазурью имеет потрясающий вкус. И можно пофантазировать с украшением: я покрывала печеньки голубой глазурью и рисовала уже на ней снежинки, а можно просто на середину выложить глазурь и сделать полоски из растопленного шоколада.

Из указанного количества продуктов получился 1 противень печенек в количестве 36 штук.

Тесто:

- 1 яйцо
- 100 гр сливочного масла комнатной температуры
- 4 ст.л. сахара (печенье получается лишь слегка сладковатым, потому что глазурь будет очень сладкой)
- 250 гр муки
- 1 ст.л. молока
- 2 ст.л. какао

Глазурь:

- 150 гр сахарной пудры
- 2,5-3 ст.л. апельсинового сока (для сока хватило половины апельсина)

Сливочное масло и сахар взбиваем до белого цвета, в процессе взбивания добавляем яйцо и молоко. Продолжаем взбивать на средней скорости пару минут.



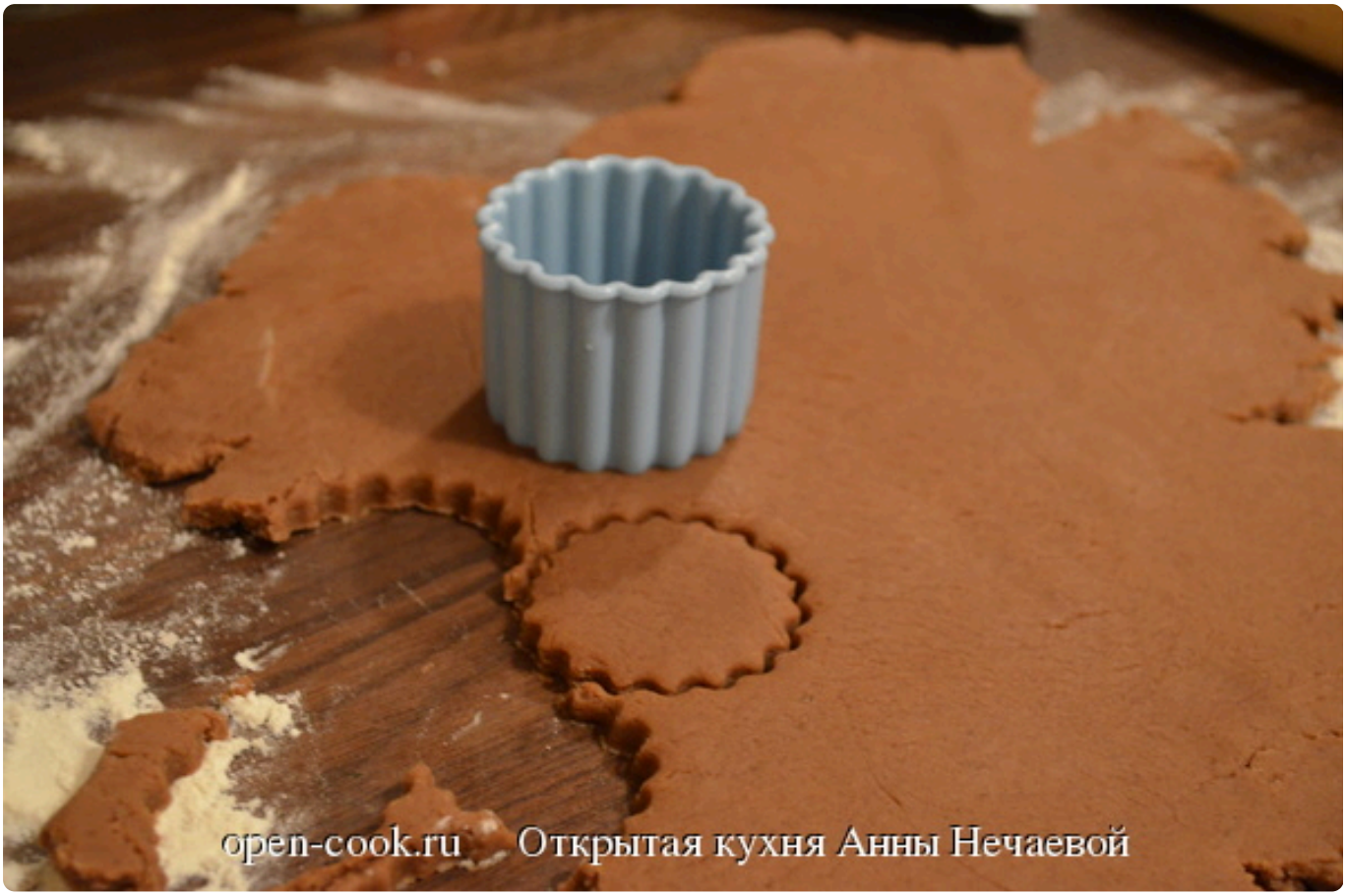
В отдельной миске смешиваем муку и какао.



Просеиваем мучную смесь в масляную и замешиваем тесто (это тесто не нужно месить долго).



Тесто раскатываем в пласт толщиной 0,5 см и формочками или стопкой (или бокалом) вырезаем из него печенье. Выкладываем его на противень, выложенный пергаментной бумагой, и ставим в духовку, разогретую до 180 градусов, на 10-12 минут.



Когда печенье испечется, вынимаем из духовки и оставляем остывать минимум на 15 минут.



В это время делаем глазурь: смешиваем в миске сахарную пудру и апельсиновый сок, хорошенько растираем ложкой.



Для украшения можно просто покрыть печеньки белой глазурью, посыпать декоративными украшениями, сделать полоски из растопленного шоколада.

Я разделила глазурь на две части, в большую добавила голубой краситель, меньшую оставила белой. Покрыла печенье голубой глазурью чайной ложкой.



Затем я при помощи зубочистки наносила линии для снежинки. Получилось кривовато немного, но это от отсутствия опыта. Конечно, лучше рисовать, используя кондитерский мешок и насадку с узким отверстием или сделать мешок из пергаментной бумаги. Но насадки такой у меня нет, а мешки из пергаментной бумаги не получаются. Поэтому что есть, то есть. Впечатлительных прошу удалиться с этой страницы.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Печенье с глазурью не обязательно убирать в холодильник, она быстро сохнет.





Приятного аппетита!



Комментарии: 13

Гость # 04:00 8.12.2012

какая рукодельница!!!!

Анна Нечаева # 07:36 8.12.2012

Спасибо!

Катяя # 18:33 25.06.2013

Я сделала это печень, получилось очень вкусно))спасибо большое!))

Гость # 10:37 13.12.2013

Можно использовать мед/шприц для нанесения рисунка

Ирина # 10:57 15.08.2014

Очень хороший рецепт - быстро, просто и вкусно! Большое спасибо!

Ирина # 14:29 29.11.2014

случайно нашла ваш сайт в интернете Поражает разнообразие рецептов и пошаговые фото с доступным описанием всего процесса приготовления Огромное спасибо

Ирина # 19:43 7.02.2015

Печенье очень вкусное, я сверху белой глазури наносила рисунок из шоколадной глазури, получилось еще и симпатично.Спасибо за рецепт!

Соня # 05:25 20.10.2015

Сделала) очень очень вкусно) спасибо за рецепт

Юлия # 14:40 2.12.2015

а глазури застывает потом? и белая и синяя?

> **Анна Нечаева** # 14:58 2.12.2015
>
> Застывает. Но нужно, чтобы печенье с ней хотя бы ночь простояло, иначе может не успеть засохнуть.

Татьяна # 09:32 17.12.2015

Ой как красиво!!!!! Зашла случайно - искала рецепт печенья с дочкой спечь и сразу такую красотище нашла !!! СПАСИБОООО
Побежала за продуктами:))

Ольга # 11:03 31.12.2015

С наступающим! А можно в тесто замороженные ягоды добавить (клюква, смородина)? Не испортят консистенцию теста?

> **Анна Нечаева** # 11:52 31.12.2015
>
> И вам счастливого Нового Года! Замороженные ягоды здесь не подойдут, а вот с сушеными должно получится хорошо. С замороженными можно сделать вот такие пирожки/печеньки https://open-cook.ru/recipes/pirozhki-s-klyukvoj