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

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

Печенье с изюмом и грецкими орехами от Марии Панковой

12 декабря 2012 11:59 · https://open-cook.ru/recipes/pechenie-s-izyumom-i-gretskimi-orekhami-ot-marii-pankovoj



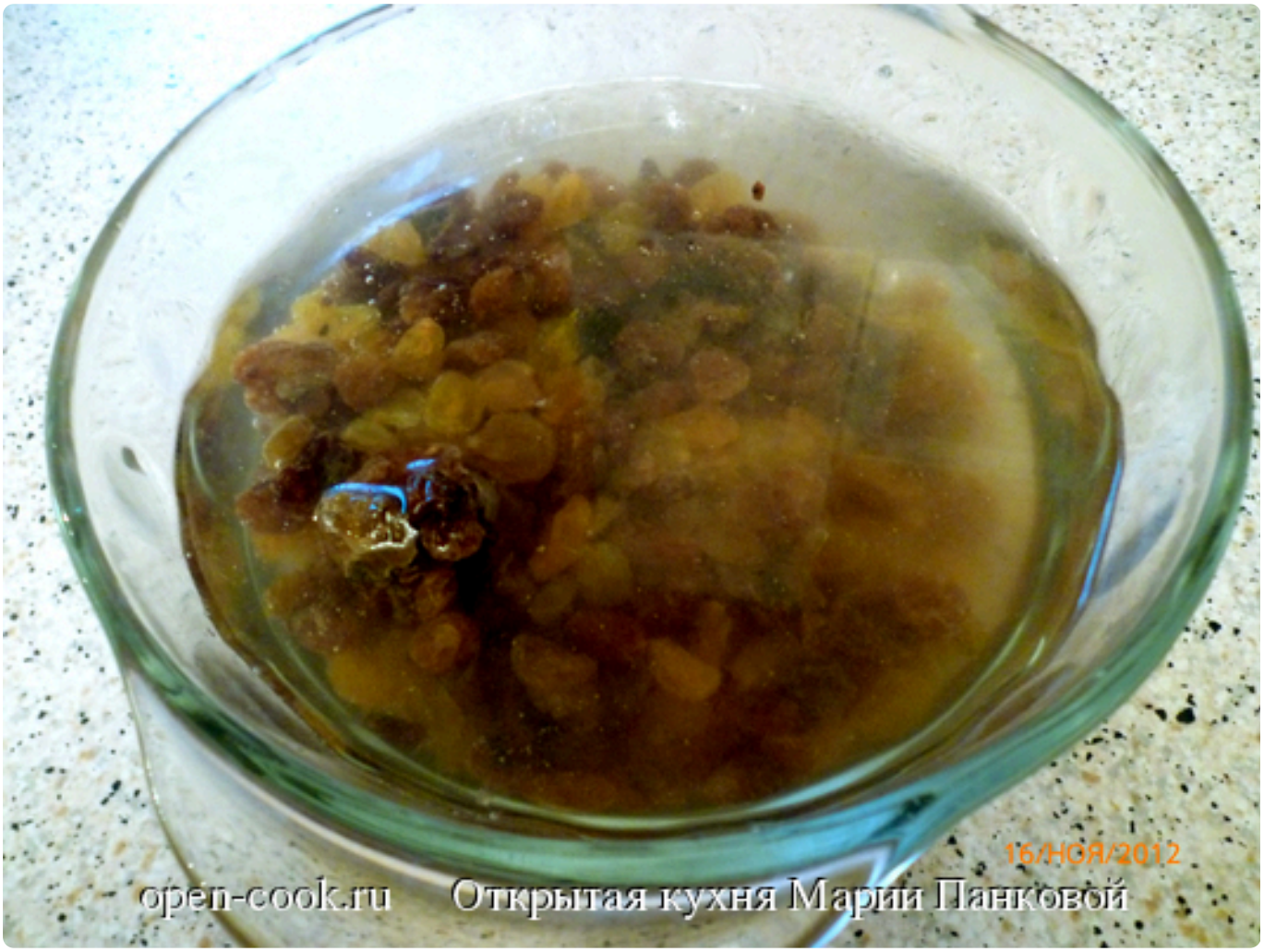
Самое время побаловать себя и близких сладкой выпечкой, собрать их за чашкой ароматного чая, угостить вкусным печеньем и расслабиться в приятной беседе. Это печенье Маша готовила для Конкурса в нашей группе в “Одноклассниках”. И оно участникам группы очень понравилось! И как всегда, все просто, легко, быстро и очень вкусно! (Анна Нечаева)

Используемые продукты:

- 200 гр. сметаны 15-20% жирности

- 4 средних яйца
- 200 гр. сливочного масла
- 2 стакана муки
- 1 стакан сахара
- 150 гр. рубленых грецких орехов
- 150 гр. изюма
- 0.5 чайной ложки соли
- растительное масло для выпечки
- сахарная пудра для посыпки готовых печенек

Для начала изюм распарьте кипятком.



Отделите яичные желтки от белков. Желтки смешайте со сметаной в отдельной посуде.



Хорошо взбейте полученную смесь.



Хорошо охлаждённое сливочное масло протрите в крупную терку и добавьте муку. Вылейте туда же взбитые желтки со сметаной. Добавьте соль и замесите однородное тесто.


16/НОЯ/2012
open-cook.ru Открытая кухня Марии Панковой



Готовое тесто разделите на шарики одинаковые по размеру.



Белки взбейте в миске до крепкой пены, постепенно добавляя сахар.



Каждый шарик из теста раскатайте в блин размером с чайное блюдце. На середину каждого блина положите по несколько изюминок, орехов и чайную ложку взбитых белков.



Блин сложите пополам, затем вчетверо. Разогрейте духовку до 180оС. Противень для выпечки смажьте растительным маслом. Выложите печенье на противень. Запекайте в духовке примерно 20-25 минут.


16/НОЯ/2012
open-cook.ru Открытая кухня Марии Панковой



Готовое печенье посыпьте сахарной пудрой через ситечко.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Евгения # 11:49 24.03.2015

Спасибо за рецепт!! Вкусно-вкусно!!)))

> **Мария** # 17:12 7.02.2016
>
> Пожалуйста)))