



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Детские рецепты Марии Панковой »

Печенье с изюмом и грецкими орехами от Марии Панковой

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

17 декабря 2012 16:43 · <https://open-cook.ru/recipes/pechenie-s-izyumom-i-gretskimi-orekhami-ot-marii-pankovo-1>



open-cook.ru

Открытая кухня Марии Панковой

16/НОЯ/2012

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.



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



Готовое тесто разделите на шарики одинаковые по размеру.



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



ореп-cook.ru

Открытая кухня Марии Панковой

16/НОЯ/2012

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.



ореп-cook.ru

Открытая кухня Марии Панковой

16/НОЯ/2012

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



16/НОЯ/2012

orep-cook.ru

Открытая кухня Марии Панковой



Готовое печенье посыпьте сахарной пудрой через ситечко.



Приятного аппетита!