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

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

Берлинское печенье

18 апреля 2013 07:22 · https://open-cook.ru/recipes/berlinskoe-pechenie



“Печенье берлинское” из книги “Образцовая кухня домашняго хозяйства” 1910 года. Еще один простой и вкусный рецепт из нее.

Из указанного в книге количества продуктов у меня получилось 3 противня печенья:

- 5 яиц + 2 желтка
- 150 гр мягкого сливочного масла
- 150 гр сахара
- понемногу цедры (так как не указана цедра конкретного фрукта, то, думаю, можно взять любой по вкусу) и корицы молотой – так указано в рецепте, я брала 2 ст.л.

апельсиновой цедры и 2 ч.л. корицы
- 300 гр муки

Так как в тексте рецепта указано только, что печенье надо печь, то я по своему неопытному взгляду разогрела духовку до 190 градусов.

Сначала нужно растереть масло до бела.



Вбиваем по одному яйца, желтки, каждый раз хорошо перемешивая.



Добавляем сахар и все хорошо растираем. Добавляем цедру, корицу и муку. Перемешиваем.





Теперь из готового теста нужно “наделать небольшие комки”. Их удобно делать двумя ложками или руками, смоченными в воде. В процессе выпечки это тесто немного расползается и поднимается.

Я делала шарики из теста и полоски из него. Выкладывала на противень, застеленный пекарской бумагой. В моей духовке они были готовы за 20 минут, проверяла зубочисткой.



По рецепту их нужно было просто испечь, но потом я украсила их растопленным шоколадом. Просто растопила шоколад на водяной бане, чуть остудила, наполнила пакет, срезала маленькую дырочку и выдавила. Извращаться над продуктами то я умею, а вот рисовать совсем не получается:(



Приятного аппетита!

