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

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

Печенье на желтках (лаймовые печеньки)

11 июля 2013 07:49 · https://open-cook.ru/recipes/pechenie-na-zheltkakh-lajmovye-pechenki



У моей мамы не стоит вопрос “Что делать с желтками?”, она готовит очень вкусное печенье из них. Рассыпчатое, нежное,. Если добавить цедру цитрусовых, то получается еще вкуснее. Это печенье будет с цедрой лайма. Готовится очень быстро и просто, если вы заранее вытащили масло из холодильника.

На 1 противень печенек:

- 100 гр сахара или сахарной пудры (пудра лучше растворяется в масле)
- 100 гр сливочного масла комнатной температуры
- 150 гр муки
- 5 желтков

- 1 ст.л. лаймовой цедры

Взбиваем масло с сахаром или пудрой до побеления массы и кремообразного состояния. Усердствовать не обязательно.



Вводим по одному желтку, каждый раз хорошо взбивая. Добавляем цедру и перемешиваем.



Всыпаем муку и снова хорошо перемешиваем.



На противень, застеленный пергаментной бумагой или смазанный маслом, выкладываем тесто с помощью двух столовых ложек, одной зачерпываем (ну не нашла подходящего слова) тесто, второй снимаем. Выкладываем их на расстоянии друг от друга. Отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов, на 13-15 минут. Готовность можно проверить зубочисткой, она должна быть сухой.



Готовое печенье тут же снимаем с противня.



Летом очень вкусно запивать это печенье холодным молоком.



Приятного аппетита!



Комментарии: 5

Гость # 14:53 1.11.2014

Вкуссные печеньки и очень симпатичные.

Claire59/ Svetlana # 14:55 1.11.2014

Замечательные печеньки.

solly-molly # 15:43 7.11.2014

А они расплываются сами?

> **Анна Нечаева** # 17:32 7.11.2014
>
> Да, сами :)

Дария # 19:22 9.01.2015

Печеньки зачудительные получились! :) муку использовала самоподнимающуюся и еще добавила вместо лаймовой цедры лимонную, плюс миндальные хлопья