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

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

Песочное печенье с арахисом

15 июля 2013 11:59 · https://open-cook.ru/recipes/pesochnoe-pechenie-s-arakhisom



Прекрасное, вкусное, рассыпчатое печенье! Изначально должны были быть песочные кольца по Госту, но я немножко неправильно посчитала пропорции и в итоге получилось печенье, более нежное, чем кольца. Из-за безумной жары возиться с вырезанием колец было невозможно, тесто моментально расплывалось на столе. Поэтому я просто вырезала круглые небольшие печеньки и быстро перенесла их на противень. Очень быстро замешивается тесто и быстро печется.

Примерно на три с половиной противня маленьких печенек:

- 370 гр муки

- 150 гр сахара (лучше использовать сахарную пудру, она быстрее растворяется в масле)
- 1 маленькое яйцо (50 гр яйца)
- 220 гр сливочного масла комнатной температуры
- 1/2 ч.л. разрыхлителя
- щепотка соли
- 70 гр орехов
- 1/2 пакетика ванильного сахара (т.е. 4 гр)
- 1 желток для смазывания печенья

Берем глубокую миску, складываем в нее масло, сахар, яйцо, ванильный сахар, соль. Взбиваем до растворения сахара.



Смешиваем муку и разрыхлитель, добавляем в миску и быстро вымешиваем тесто (1-2 минуты). Чтобы тесто лучше раскатывалось, формируем шар из теста и убираем в холодильник, минимум на полчаса.



В это время арахис выкладываем на противень и отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов, минут на 7-10.



Поджаренные орехи лучше чуть протереть пальцами, чтобы слетела шелуха. Теперь орехи можно немного измельчить в блендере (не в муку, чтобы большие кусочки были) или ножом.



Достаем тесто из холодильника, раскатываем до толщины 6-7 мм. Специальной выемкой любой формы или стопкой вырезаем небольшие печеньки. С помощью ножа переносим их на противень (я его не смазывала, печенье прекрасно приготовилось и не прилипло). Чтобы было удобнее, отрезаете треть теста, из него делаете печенье, а остальное возвращаете в холодильник.





В чашке разбалтываем желток и 1/2 ст.л. воды. Смазываем им печенье и посыпаем орехами.



Ставим в духовку, разогретую до 200-220 градусов, на 10-13 минут.



Готовому печенью лучше дать остыть на решетке.



Это печенье таяло бы на глазах, но оно очень сытное.



Приятного аппетита!



Комментарии: 14

Оля # 19:14 21.01.2015

Тесто получилось слишком мягким и липким, печенья не вышло (Что я сделала не так? мало муки? много масла?

> **Анна Нечаева** # 19:30 21.01.2015
>
> Вы охлаждали тесто? Оно само по себе липкое, но не жидкое. Таки да, либо муки нужно побольше добавить, либо масла убавить. Но соотношение ингредиентов в рецепте вполне адекватное. Вы какое масло использовали? Не очень хорошее масло неприятно ведет себя в тесте.
>
> > **Оля** # 20:03 21.01.2015
> >
> > Охлаждала 40 мин.Масло 72% жирности, раньше валио использовала, а теперь его нет, все никак не определюсь, каждый раз разное беру..

Наталья # 09:14 27.11.2015

Печенье обалденное!

Анна # 13:09 20.12.2015

А у меня все получилось

Нелли # 14:05 26.04.2016

Отличное печенье,но муки прям на горстку побольше надо. Чтобы тесто было более эластичное. За рецепт спасибо!/самое вкусное печенье))

Анна # 16:34 31.08.2016

Пекла печенье впервые. Все получилось. Очень вкусно! Спасибо за такие подробные рецепты.

Майя # 18:04 29.10.2016

Не оказалось под рукой разрыхлителя, поэтому использовала гашёную соду. Получились не очень рассыпчатыми, но вкусными!
Отличные печеньки, которыми можно спокойно угощать детишек. Спасибо за аппетитную идею для выходного :) буду делать еще эти печеньки и собирать друзей за чаем

Татьяна # 21:31 13.11.2016

печенье получилось ну очень вкусным! Спасибо большое за рецепт!!

Евгения # 05:54 14.11.2016

Анна,добрый день!
Подскажите как пересчитать количество сахара в нужное количество сах пудры???как-то я все время не попадаю...получается не сладко

> **Анна Нечаева** # 06:24 14.11.2016
>
> Добрый!
> Принято сахар заменять сахарной пудрой в пропорции 1:1, так что сколько сахара, столько и пудры нужно взять. Если вы для этого рецепта возьмете сахара или сахарной пудры больше, чем указано, то шансы его растворения в масле уменьшаются, а значит, и вероятность того, что получится вкусное печенье, тоже.
>
> Если это печенье вам кажется не сладким, а оно само по себе сладко-солоноватое, то можете добавить на готовое печенье сахарную глазурь.
>
> > **Евгения** # 08:45 14.11.2016
> >
> > Спасибо огромное!!!

Анастасия # 08:47 30.12.2016

Скажите кто нибудь пробовал дожить больше арахиса и все перемешивать?

Коля # 16:30 6.02.2017

Класные пиченье !!!!