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

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

Печенье Сабле

19 мая 2015 16:18 · https://open-cook.ru/recipes/pechenie-sable



Сабле - вкусное и хрустящее печенье, при этом обладающее нежным вкусом. Чудесно подходит и к чаю, и к кофе, и к молоку, особенно к горячему. Смотрите, не увлекайтесь, так как печенье исчезает крайне быстро :) Отлично держит форму и рисунок, так что идеально подходит для всяческих штампов и фигурок для печенья. Все крайне просто и из доступных продуктов.

Рецепт чудесного **печенья** взяла у подруги Кондитера Елены Цой

Примерно на пару противней:

- 150 гр муки
- 1 желток
- 100 гр холодного сливочного масла
- 50 гр сахарной пудры
- щепотка соли

В миске смешать муку, сахарную пудру, соль. Масло нарезать кубиками, добавить в миску и все растереть в крошку. А еще можно натереть масло на крупной терке, тогда растирать все в это в крошку будет легче.



Добавить желток, смешать его с масляной крошкой. Не усердствуйте, это тесто не любит, чтобы ему уделяли много внимания и мяли.



Собрать тесто в шар, сплющить, завернуть в пищевую пленку или пакет и убрать в холодильник для отдыха на 1-2 часа.



Раскатать тесто в пласт толщиной 4 мм. Вырезать фигурки с помощью формочек и переложить на противень, застеленный пергаментной бумагой.



Отправить противень с печеньем в духовку, разогретую до 170 градусов, на 15 минут до легкого золотистого цвета.



Готовому **печенью** дать остыть и выложить на блюдо или в коробку.



Печенье Сабле не только сделает ваши посиделки вкусными, но и станут чудесным подарком вашим близким.



Приятного аппетита!

Комментарии: 8

алекса # 12:43 10.07.2015

а как растерать?

> **Анна Нечаева** # 12:48 10.07.2015
>
> пальчиками растирать.

Анна # 17:52 24.12.2015

А у меня с желтком ничего не получилось:((, раз валилось тесто, добавила белок

Марина # 17:18 18.05.2016

Анна, добрый вечер! Подскажите, а это печенье подойдет под роспись сахарной глазурью?

> **Анна Нечаева** # 17:32 18.05.2016
>
> Добрый! Под роспись они хорошо подходят))
>
> > **Марина** # 19:41 18.05.2016
> >
> > Анна, спасибо! Завтра буду пробовать)

Гость # 19:48 12.11.2016

Zdravstvuyte!! Ochen ponravilos mne pechenye. Spasibo bolshoe. A esli nuyjno, mojno v morozilnike xranit potom snyat' ottuda? :)

> **Анна Нечаева** # 20:20 12.11.2016
>
> Спасибо! думаю, что это тесто можно заморозить. Не знаю только, сколько оно там может хранится.