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

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

Молочные коржики

18 июля 2015 11:41 · https://open-cook.ru/recipes/molochnye-korzhiki



Я в детстве обожала молочные коржики с теплым молоком. А вы? Сейчас, к сожалению, таких вкусных уже не найдешь, поэтому готовлю их сама. Благо, дело это быстрое и простое. Этот рецепт от Ирины Чадеевой, он не ГОСТовский, так как в нем идет больше яиц и меньше молока, но вкус у коржиков получается отличным!

Примерно на 3 противня:

- 110 мл молока
- 200 гр сахара
- семена 1 стручка ванили или 1/2 пакетика ван.сахара

- 100 гр мягкого сливочного масла (комнатной температуры)
- 1 яйцо + 1 желток для смазывания
- 400 гр муки
- 1 ч.л. соды
- 1 ч.л. теплой воды для смазывания
- сахарная пудра по желанию

Для начала нужно сварить сироп, для этого в сотейник или ковшик вылить молоко, добавить сахар и ванильный сахар (или семена ванили). Помешивая, довести сироп до кипения и немножко поварить, минуты 2. Снять с огня и охладить до комнатной температуры.



В глубокую миску с мягким маслом влить остывший сироп.



Добавить яйцо и энергично размешать смесь лопаткой или миксером до однородного состояния.



Имейте ввиду, что совершенной однородной массы у вас не получится, так как жидкости слишком много и масло все равно будет отсекаться. Это не страшно и переживать не стоит, просто готовьте дальше.



В отдельной миске смешать муку и соду, просеять в масляную смесь.



Быстро замесить тесто, оно получится очень нежным и приятным.



Раскатать тесто до толщины 6-7 мм. Круглой выемкой с зубчиками вырезать коржики. У меня такая выемка была маленького диаметра, потому и сами коржики получились маленькими. Если ее нет, то воспользуйтесь стаканом или обычной круглой выемкой. Переложить коржики на пергаментную бумагу.

Смешать в чашке 1 желток и 1 ч.л. теплой воды, смазать этой смесью коржики.



Выпекать коржики в духовке 12 минут при 210 градусах.



Готовые коржики еще горячие можно присыпать сахарной пудрой, прямо так или через трафарет. Во время остывания пудра прилипнет к поверхности. Я так делать не стала, чтобы сразу сложить их с собой на прогулку. Все, теперь модно наслаждаться вкуснейшими коржиками!



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Олег # 15:59 18.10.2015

Аня, большое Вам спасибо за рецепт! Получились чудные коржики! Только у меня они очень поднялись (возможно, сделал толстые заготовки). И еще - я сироп взбил с яйцом, а потом добавил масло - расслоения практически небыло. Если можно прикрепит фото - похвастаюсь результатом :-)

Дарья # 08:26 2.06.2016

Очень вкууусноооо))) Вторую неделю тестю выпечку с вашего сайта что не возьми то кулинарный шедевр)) спасибо вам огромное)