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

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

Сахарное печенье

27 ноября 2015 05:14 · https://open-cook.ru/recipes/sakharnoe-pechenie-1



Это печенье отлично подходит для создания сложносочиненных печенек, состоящих из нескольких частей, или для печенья, которому нужна ровная и четкая форма, т.к. оно при выпекании практически не изменяет свою форму, не поднимается и не расширяется почти. К тому же оно очень вкусное и не слишком сладкое, с соленым привкусом, который печенью только на пользу. Тесто готовится достаточно просто и быстро, но требует времени для отдыха, что тоже не плохо, потому что его можно сделать вечером или за сутки, а печь уже на следующий день. Хранится тоже хорошо, без упаковки печенье прекрасно пролежало 4 дня и не высохло, в контейнере, жестяной банке или пакете

должно пролежать дольше.

У меня для вас два варианта теста, обычное и с какао. Так ведь веселее :)

Примерно на 2 противня печенек:

- 230 гр сливочного масла комнатной температуры
- 200-220 гр сахара (1 стакан)
- 1 яйцо
- 2 ч.л. ванильного экстракта или 1 ч.л. ванильного сахара
- 2,5 стакана муки
- 0,5 ч.л. соли
- 2 ч.л. какао (для половины общего количества теста, если хотите сделать все тесто шоколадным, потребуется 4-5 ч.л. какао)

Масло с сахаром и ванильным сахаром (если используете его) взбить миксером на низкой скорости, не более 1 минуты. Добавить яйцо и ванильный экстракт (если используете его), немножко взбить на низкой скорости.



Муку смешать с солью.



Просеять муку в миску с масляной смесью.



Взбить миксером на низкой скорости, секунд 30, затем лопаткой или ложкой замесить тесто.



Из теста сформировать 2 шара.



Взять два листа пергаментной бумаги (размером с противень) на 1 шар и раскатать между ними тесто до толщины в 3-5 мм. Повторить со вторым шаром теста. Убрать в холодильник минимум на 1 час или на ночь.



Если хотите сделать все тесто шоколадным, добавьте в муку с солью какао, перемешайте и просейте в миску с масляной смесью.

Если хотите половину белых печенек, а половину шоколадных, то разделите масляную смесь пополам на две миски. Также муку с солью разделить на две миски и в одну добавить какао. Муку с какао просеять в одну из мисок с масляной смесью, замесить тесто и сформировать шар. Из оставшейся половины муки и масляной смеси замесить обычное белое тесто.



Раскатать его между двумя листами пергаментной бумаги (размером с противень) до толщины в 3-5 мм и убрать в холодильник минимум на 1 час или на ночь.



Достать тесто из холодильника, если нужно, еще немного раскатать. Вырезать фигурки. Пожалуйста, имейте ввиду, что в тепле тесто быстро становится мягким и трудным в работе. Поэтому лучше сначала работать с одной половиной теста, обрезки соединять и убирать в холодильник, а потом уже доставать другую.





Переложить их на противень, застеленный пергаментной бумагой. Отправить в духовку, разогретую до 175 градусов, на 8-12 минут.



Готовым печенькам дать немного остыть. При желании можно разукрасить их сахарной глазурью.



Приятного аппетита!

Рецепт я нашла вот здесь.

Комментарии: 5

 **разочаровавшаяся мать** # 18:12 5.12.2015

Рассказываю.
Делала все строго по рецепту, старалась так, специально в магазин пошла, чтобы купить все необходимое, у подруги миксер попросила. Готовила все с любовью, каждой печенюшке давала имя, ласкала их, так аккуратно выкладывала на бумагу. Да я столько заботы не проявляю к своей семье!
Но вот какое дело, достав печеньки из духовки, я поняла, что они ГОВНО. Извините, на вкус, как бумага, а пахнут, как магазин "Пятёрочка". Я, естественно в полном шоке, начала спасать ситуацию. Растопила шоколад, обмазала им печеньки, но представляете, какое горе, даже это не помогло!!!
Этот рецепт словно испортил всю мою жизнь... Я, держа тарелку с печенюшками, как ребёнка, которого я совсем не хотела(хотя я хотела, просто он вышел неудачным), так вот, как ребёнка, которого не хотела, стояла и плакала. Мои большие слёзы капали на пол.....
Извините, но я думают, что это полное безобразие, пожалуйста, приведите свою жизнь в нормальное состояние. Спасибо.



Анна Нечаева # 18:49 5.12.2015

Очень жаль, что у вас печенье не получилось, но причем здесь моя жизнь? Тесто хорошее, по этому рецепту уже приготовили несколько человек. Да и я готовила, выкладывая практически все этапы в инстаграме, так что с рецептом все нормально. И печенье вкусное. У меня в жизнь все прекрасно и вкусно.

Ну а если вы печенью даете имена и относитесь к нему заботливее, чем к семье, то причем здесь собственно само печенье? Если бы вы все делали по рецепту, то печенье у вас получилось бы вкусным и рассыпчатым, с приятным ванильным ароматом.

Даже мой муж программист справился с тестом практически самостоятельно, что и отражено в его профиле в инстаграме.

И странно, если рецепт портит жизнь. Подозреваю, что не в нем дело.

Если бы этот рецепт не был опробован другими людьми, я бы сейчас побежала проверять его, но увы и ах, это печенье вам, видимо, оказалось не по плечу. Не помешало бы вам свою жизнь привести в порядок для начала.



Ольга Тимченко # 08:12 4.11.2016

Я Ваши рецепты Аня очень люблю, и почти всегда всё получается, но вот это печенье мне не удалось(((. Тесто ночь стояло в холодильнике, а когда достала, оно просто начало таять на глазах, я успела три штучки сделать. Такого даже с имбирным не случилось. Может какой то другой рецеп посоветуете, чтобы с детьми вместе делать? Спасибо))



Анна Нечаева # 19:55 2.05.2017

Ой, как жаль. В кухне, наверное, было тепло. Я написала, что оно при комнатной температуре быстро тает.

Вот это печенье не тает: https://open-cook.ru/recipes/pechenie-rozhdestvenskie-zvezdy



Виктория # 21:31 6.11.2017

Не могу представить как это печенье может не получиться, даже семилетний ребенок справляется с этим рецептом. Печенье получается вкусным и нежным.