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

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

Сахарное печенье

11 декабря 2015 12:40 · https://open-cook.ru/recipes/sakharnoe-pechenie



Ловите еще один рецепт вкусненьких сахарных печенек. Это тесто делается уже с разрыхлителем, поэтому печеньки из него получаются мягче и "пушистее". Все достаточно просто, трудов минимум. Можно сделать заранее и оставить тесто на ночь, например. Или утром завести, а вечером печь.

Примерно на 3 противня печенек:

- 190 гр сливочного масла комнатной температуры
- 220 гр сахара

- 1 яйцо
- 1 желток
- 2 ч.л. ванильного экстракта или 1 пакетик ванильного сахара
- 300-315 гр муки
- 1/2 ч.л. разрыхлителя
- 1/2 ч.л. соли
- 4 ст.л. какао для всего теста и 2 ст.л. для половины. (если хотите шоколадное тесто)

В миску сложить сливочное масло, сахар и ванильный сахар (если используете его). Взбивать около 2 минут. Добавить яйца и ванильный экстракт (если используете его).



Взбить до однородной массы.



В отдельную миску просеять муку с солью и разрыхлителем. По частям добавить мучную смесь в масляную, замесить тесто. Разделить его на две части, каждую собрать в шар и завернуть в пищевую пленку. Убрать тесто в холодильник на 1 час или на ночь.



Я это тесто разделила на 2 части, добавив в одну половину какао. Так у меня получилось ванильное белое тесто и шоколадное. Для того чтобы сделать шоколадное тесто, добавьте в муку какао и просейте. Если хотите сделать только половину теста шоколадным, разделите масляную смесь на две части, и мучную на две миски. В одну миску с мукой добавьте какао и просейте (так тесто будет однородным), а затем уже смешайте с половиной масляной смеси.



Так же из каждого теста сформировать шар, обернуть пленкой и убрать в холодильник.



Достать тесто из холодильника и раскатать в пласт толщиной 5-6 мм. Это можно сделать на столе, присыпанном мукой или между двумя листами пергаментной бумаги. Будет лучше, если доставать не сразу все тесто, а по частям. Иначе в тепле тесто станет слишком липким и вам будет трудно с ним работать. Вырезать из теста фигурки (можно просто кружочки вырезать стопкой или чашкой). Переложить их на противень, застеленный пергаментной бумагой. Хотя вы можете сразу вырезать фигурки из всего теста и заполнить ими несколько листов пергамента, а потом просто отпарвлять по очереди в духовку.



Выпекать печеньки в духовке, разогретой до 190 градусов, 6-8 минут до легкого румянца по краям. Подавать можно сразу, особенно они хороши с теплым молоком. Если будете их разрисовывать, то дайте печенькам полностью остыть. Вот здесь сахарная глазурь на белках, а здесь глазурь без яиц.



Приятного аппетита!

А рецепт этих печенек я нашла вот тут.

Комментарии: 2

соня # 06:16 10.02.2016

спасибо за этот рецепт. печенье получилось просто пальчики оближешь. домашние просто в восторге.

Лариса # 18:48 18.04.2016

Мне очень понравились печенья. Младший брат был в восторге