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

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

Сахарное печенье "Магические завитки"

16 декабря 2015 16:21 · https://open-cook.ru/recipes/sakharnoe-pechenie-magicheskie-zavitki



Отличный вариант красивого и вкусного печенья! И формочек никаких не надо, и делается все просто и быстро. Отлично подойдет как для чаепития в будни, так и в качестве угощения на праздник или в подарок. Придумались эти завитки случайно, когда мы с мужем целый день экспериментировали с новыми рецептами печенья, у нас осталось немного теста, а сил для вырезания фигурных печенек уже не было. Вот и решила я объединить два вида теста в одно. Получились красивые и вкусные печеньки.

На 2 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
- 2 ст.л. какао

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, разделить поровну на две миски.



В отдельную миску просеять муку с солью и разрыхлителем. Разделить мучную смесь на две миски. В одну добавить какао и снова просеять.



Смешать половину масляно-яичной массы и ту часть муки, которая БЕЗ какао. Замесить лопаткой или ложкой тесто, собрать в шар. Завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 час или на ночь.



Соединить вторую половину масляно-яичной смеси и муку с какао, замесить ложкой или лопаткой тесто, собрать его в шар. Завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 час или на ночь.



Достать из холодильника белое тесто и раскатать его до толщины в 5 мм, легче всего это сделать между двумя листами пергаментной бумаги. То же повторить и с шоколадным тестом. На лист пергамента сначала выложить белое тесто, а сверху на него шоколадное. Совсем не обязательно пытаться раскатывать оба теста одинакового размера. У вас все равно получится красивое печенье.



Чуть прижать шоколадное тесто к белому и свернуть рулетом.



Пригладить края и прижать концы рулета, чтобы были ровными.



Нарезать рулет ломтиками толщиной 3-5 мм, переложить их на лист пергаментной бумаги (по размеру противня) на расстоянии друг от друга. Если печеньки получились неровными, аккуратно пальчиками подправьте их. Это легко и просто.



Выпекать печеньки при 190 градусах 6-8 минут до легкого румянца.



Готовым печенькам можно дать остыть и убрать в контейнер, жестяную банку или пакет.



А можно скушать их еще теплыми с горячим молоком.



Мне нравится в этом печенье не сильная сладость и соленый привкус. Отлично подходит к чашечке кофе.



Приятного аппетита!

Комментарии: 3

Дарья # 07:08 31.05.2016

Спасибо за рецепт, печенюшки получились просто волшебные) всем очень понравились)

Анастасия # 10:57 28.10.2016

Сколько печенья получается из этого количества теста?

> **Анна Нечаева** # 11:00 28.10.2016
>
> Смотря как раскатывать и резать будете, у меня вышла 30 шт, диаметр и точную толщину не замеряла, катала и резала на глаз