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

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

Печенье "Снежки"

20 декабря 2015 10:18 · https://open-cook.ru/recipes/pechenie-snezhki



Наконец-то я испекла это печенье! Оно называется "Snowball Cookies" и популярно в Америке и Европе. Приготовив его, я поняла почему. Оно очень вкусное, простое и так похоже на снежки по виду и текстуре. Хрустящее, рассыпчатое и такое ореховое))) Оно станет отличным угощением для чаепития, украшением праздничного стола и чудесным подарком дорогим людям! И в этом рецепте нет яиц, для некоторых это важно.

В рецепте для измерения используется стакан объемом 240 мл.

Миндаль вы можете подготовить заранее, для этого его нужно сложить в миску, залить горячей водой на 3-5 минут, слить, залить холодной на минуту. Почистить. После такой

бланшировки шкурка у орехов легко снимается. Если возникнут проблемы, снова залейте горячей водой на пару минут, потом холодной и попробуйте еще раз почистить. Измельчить его тоже можно заранее (просто сложить в пакет или контейнер) или перед готовкой. В блендере измельчить в муку, но нам больше понравился вариант, когда миндаль измельчен не так сильно. В принципе, можно просто мелко порубить орехи ножом.



Примерно на 40 шт:

- 225-230 гр хорошего сливочного масла комнатной температуры (мягкого)
- 1/2 стакана (60 гр) сахарной пудры для теста и 1,5 стакана (180 гр) для обсыпки
- 1 ч.л. ванильного сахара
- 280 гр муки (это 2 стакана)
- 1/2 ч.л. мелкой соли
- 1 стакан измельченного миндаля
- 1/2 ст.л. цедры апельсина (натереть цедру на мелкой терке)

У меня не было апельсина, но я напишу вам, когда класть цедру.

В миску сложить масло, 1/2 стакана сахарной пудры и ванильный сахар. Взбить миксером до однородной и пышной массы.



Муку смешать с солью и просеять в миску с масляной смесью.



Миксером довести массу до однородного состояния. Или замесить тесто лопаткой или ложкой. Получится плотная, но нежная масса.



Добавить орехи и апельсиновую цедру (если используете ее), перемешать. Это можно сделать руками.



Должно получится плотное тесто. Если будет липнуть к рукам, можно добавить пару столовых ложек муки. У меня не липло. Тесто получилось удивительно приятным и пластичным.



Противень застелить пергаментной бумагой. Из теста скатать шарики размером с грецкий орех и выложить их на противень на расстоянии примерно в 3 см или больше, чтобы они не слиплись при выпекании. Теста хватает на два противня печенек. Если вы заранее выложите шарики теста на бумагу, а потом будете переносить на противень, то рискуете остаться без печенек, они просто укатятся на пол. Лучше сделать одну партию, снять готовую с противня, застелить его свежей бумагой и снова сделать шарики будущих печенек.



Отправить противень с печеньем в духовку, разогретую до 200 градусов, на 11-13 минут. У меня им понадобилось меньше времени, поэтому следите за ними, они должны стать чуть-чуть золотистыми. Но даже если они будут у вас такими же загорелыми, как у меня, ничего страшного. Вкус от этого не пострадает. Не пугайтесь, если они немного потрескаются сверху, это нормально, в дальнейшем трещинки заполнятся сахарной пудрой.



В миску насыпать оставшуюся сахарную пудру. Готовым печенькам дать остыть 5 минут и обвалять их в ней.



Дать печенью остыть до комнатной температуры.



А затем снова обвалять в сахарной пудре! Моя пудра была крупновата (мы делали ее сами в кофемолке), поэтому легла не таким плотным слоем как надо, но у вас, наверняка, получится лучше :)



Отличное и очень вкусное новогоднее печенье готово!



Теперь вы можете скушать его вместе с семьей за чашечкой чая или стаканом теплого молока, сложить его в красивую жестяную банку или красивый пакет и оставить до праздников или разложить в коробки с другими вкусностями для любителей сладостей. В герметичной упаковке может спокойно храниться неделю.



Приятного аппетита!

Рецепт печенья я взяла вот тут.

Комментарии: 2

ирина # 11:48 24.12.2015

Анна, здравствуйте!подскажите, пожалуйста, по количеству муки -2 стакана по 280 гр или всего 280?не поняла)спасибо

> **Анна Нечаева** # 11:50 24.12.2015
>
> Здравствуйте! Всего 280 гр муки