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

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

Печенье Шоколадные трещинки

20 февраля 2016 16:56 · https://open-cook.ru/recipes/pechenie-shokoladnye-treschinki



Впереди 23 февраля и у меня есть для вас отличный рецепт вкуснейшего шоколадного печенья! Не смотря на стереотип, что самые большие любители шоколада - это дамы, в моей жизни настоящими фанатами шоколада и всяческих изделий из него являются именно представители сильного пола. Начиная с папы, который за одно чаепитие может умять килограмм шоколадных конфет; мужа, уплетающего шоколад горстями (в кухонном шкафу у нас всегда лежит мешочек с шоколадом на пару кг) и заканчивая знакомыми, которые меры в шоколаде и конфетах не знают совсем. Помимо чудесного вкуса это печенье обладает интересным внешним видом! На самом деле оно больше напоминает

пряники, как по вкусу, так и по текстуре. И еще одно его преимущество в том, что в закрытом контейнере или пакете оно прекрасно может продержаться 2-3 недели.

Печенье готовится довольно просто, но требует некоторого времени для отдыха теста в холодильнике.

Примерно на 50 шт:

- 120 гр какао-порошка
- 400 гр сахара
- 120 мл растительного масла
- 4 яйца
- 250 гр муки
- 2 ч.л. ванильного экстракта или ванильного сахара
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 1 ч.л. соли
- примерно 1/2 стакана сахарной пудры (лучше иметь чуть больше про запас)

Смешать в миске какао, сахар и масло.



Добавить яйца и ванильный сахар (или экстракт), взбить немного до однородного состояния.



В отдельной миске или другой емкости смешать муку, разрыхлитель и соль.



Добавить мучную смесь в шоколадную.



Размешать ложкой или лопаткой до однородного состояния. Накрыть тесто пищевой пленкой и убрать в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь.



Достать тесто из холодильника. Подготовить листы пергамента и две столовых ложки. В отдельную миску или тарелку высыпать сахарную пудру.



С помощью столовых ложек зачерпнуть тесто примерно с грецкий орех и выложить его в миску с сахарной пудрой.



Ручками обвалять его в пудре, чтобы получился шарик. Мы делали шарики диаметром 3-4 см.



Выложить печенье на лист пергамента на небольшом расстоянии друг от друга. Учтите, что во время выпекания печенье увеличится в размере. И будьте осторожны, перекладывая лист с печеньем на противень, а то некоторые шарики могут убежать. И они немножко оседают пока ждут, когда приготовится предыдущая партия.



Выпекать печенье в духовке, разогретой до 180 градусов, 10-12 минут. Если ваше печенье будет чуть большего размера, чем мое, то время выпекания увеличится до 12-14 минут. Перед тем как снять готовое печенье с бумаги дайте ему остыть минут 5. Чем обильнее вы обваляете печенье в сахарной пудре, тем красивее оно будет после выпекания.



Впервые я приготовила эти Шоколадные трещинки на новогодний корпоратив.



А на самом деле, конечно, они подойдут для любого времени года, любого мероприятия или просто семейного чаепития.



Это печенье отлично хранится в закрытом пакете, контейнере или коробке. Поэтому вы можете приготовить его заранее. Или лакомиться им всю неделю, не пытаясь скушать все за один день.



Последние две фотографии отображают любовь моего мужа к шоколаду и ко всем изделиям из него. Ну и какое же шоколадное печенье без чашечки кофе?



Источник рецепта здесь.

Комментарии: 4



Татьяна # 21:29 7.12.2016

Анна, скажите пожалуйста, для теста действительно необходимо так много (400 мг) сахара? И что за какао вы использовали в рецепте? Спасибо.

> 
>
> **Анна Нечаева** # 05:20 8.12.2016
>
> Да, сахара надо много и печенья получается довольно много :)
> Но печенье в итоге получается не очень сладким. Некоторым сладкоежкам оно даже показалось лишь чуть-чуть сладковатым.
>
> Вы можете попробовать приготовить только половину или четверть от указанного количества, чтобы продегустировать.
>
> Я беру какао "Золотой Ярлык".



Татьяна # 13:15 8.12.2016

Анна, большое спасибо за ответ! Я немного засомневалась из-за количества сахара, да и какао бы только НесквИК. , поэтому решила уточнить! Еще раз спасибо.

> 
>
> **Анна Нечаева** # 16:20 8.12.2016
>
> Не за что)) Я тоже сомневалась, но в итоге получилось хорошо.
>
> У меня муж любит "Золотой Ярлык" и покупает сразу несколько пачек, поэтому я на какао даже не смотрю в магазине, дома он всегда есть)