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

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

Итальянское печенье

29 декабря 2016 15:18 · https://open-cook.ru/recipes/italyanskoe-pechenie



Ну что ж, по традиции в конце года у меня марафон сладостей по новым рецептам. На этот раз я готовила мало, только три вида печенья. Вот эти *итальянские печеньки* оказались вкусными и рассыпчатыми. Рецепт очень простой, готовится печенье тоже быстро. Оно станет приятным сладким подарком, чудесным дополнением к чаю или украшением **праздничного новогоднего стола**.

Примерно на 20 шт (в зависимости от размера печенья):

- 115 гр мягкого сливочного масла

- 50 гр сахара (с таким количеством получается не слишком сладкое печенье, если хотите послаще, можно добавить еще столько же)
- 1 больше яйцо
- 1 ч.л. ванильного экстракта или ванильного сахара
- щепотка соли
- 1/4 ч.л. разрыхлителя
- 175 гр муки
- 150-200 гр шоколада

В глубокой миске взбить масло с сахаром до однородного состояния (примерно 3 минуты на небольшой скорости).



Добавить яйцо и ванильный сахар (или экстракт), взбить до однородности.



Смешать муку с солью и разрыхлителем, . Просеять в масляную смесь и замесить тесто лопаткой, а потом руками. Тесто должно получиться густым, но тягучим, чтобы его можно было выдавить из кондитерского мешка. Если оно окажется слишком тяжелым, можно добавить 1-2 столовых ложек молока и перемешать хорошенько.



Выложить тесто в кондитерский мешок с насадкой "Открытая звезда". Насадка должна быть небольшой, чтобы и сами печеньки получились небольшими.



Отсадить печенье с помощью мешка на пергаментную бумагу. Длиной примерно 5 см. У меня нужная насадка оказалось большой, потому и печеньки вышли толстячками.



Поэтому я использовала другу насадку с меньшим диаметром и печенье сделала длиной 7 см.



Выпекать при 175 градусах 10-12 минут или пока края не станут золотистыми. Готовое *печенье* снять с противня и оставить до полного остывания.



Шоколад растопить на водяной бане. Если вы этого еще ни разу не делали, то сейчас я вам вкратце расскажу. Нужно взять две кастрюли, одну маленькую, а вторую побольше, чтобы если вставить маленькую в большую, она не доставала до дна. В большую кастрюлю налить немного воды (чтобы верхняя кастрюля не доставала до нее) и довести до кипения. В маленькую кастрюлю положить шоколад, поломанный на маленькие кусочки, и поставить ее в большую кастрюлю. Вода при этом должна немного кипеть. Помешивая деревянной или силиконовой лопаткой, дождаться пока шоколад весь не растопиться. Я использую чайник, небольшой дуршлак и обычную миску. Довожу воду в чайнике до кипения, снимаю крышку, ставлю дуршлак (который хорошо держится ручками, не проваливается и не падает). а в него миску с шоколадом. Делается быстрее, а возни меньше.

Растопленный шоколад вылить в глубокую чашечку или кружку, так будет удобнее. Окунуть каждую печеньку в шоколад на треть или половину.



Выложить их на пергаментную бумагу и подождать пока шоколад не застынет.



Когда он застынет, можно украсить *печенье* различной кондитерской посыпкой, шоколадной стружкой, сахарными жемчужинами. Я украшала синим сахаром, привезенным из Барселоны.



У меня шоколад на печенье застывал часа три, но может понадобиться больше времени. Если хотите ускорить процесс, то можно поставить бумагу с печеньем в холодильник. Когда шоколад застынет, можно разложить печенье по праздничным пакетам или коробочкам. Или выложить на красивое блюдо.



Приятного аппетита!

Рецепт я взяла вот тут.