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

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

Печенье "Рождественские звезды"

29 декабря 2016 16:15 · https://open-cook.ru/recipes/pechenie-rozhdestvenskie-zvezdy



Еще одно печенье, которое я пекла в конце 2016 года. Крайне удачный рецепт. Очень вкусное печенье, легкое в обращении и простое в приготовлении. Отлично подходит для того, чтобы готовить его с семьей, особенно с детьми. И самое приятное, это собирать печеньки, промазывая их джемом :) Оно в меру сладкое и хрустящее, тающее во рту)))

Количество печенек зависит от размера ваших формочек и толщины теста. Учитывайте, что вы потом сложить печеньки по парам.

Примерно на 30 шт:

- 380 гр муки
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 1 яйцо
- 150 гр мягкого сливочного масла (комнатной температуры)
- 100 гр сахара
- 1 ч.л. ванильного сахара (по желанию)
- джем вашего любимого вкуса (джем должен быть густым, чтобы из него не выделялась жидкость)
- сахарная пудра

Еще вам понадобится формочка в виде звезды и маленькая круглая формочка, чтобы вырезать серединку. Ее можно заменить чем-то сподручным. Я использовала маленькую кондитерскую насадку.

В глубокой миске взбить яйцо с сахаром и ванильным сахаром до пузырьков. Можно венчиком или миксером.



В эту яичную смесь добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и масло.



Замесить тесто.



Присыпать поверхность мукой и раскатать тесто до нужной вам толщины. У меня была толщина 3 мм. вырезать звездочки, у половины звезд вырезать круглую серединку.



Серединки можно сразу вынуть или уже на противне. Тесто ведет себя очень хорошо, поэтому с этим этапом у вас не должно возникнуть проблем.



Выложить звезды на противень, застеленный пергаментной бумагой. Можно заранее вырезать заготовки из всего теста, разложив их на бумаге, а потом только переносить их на противень по мере приготовления предыдущей партии. Выпекать печенье 8-9 минут при 170 градусах.



Но лучше присматривать за печеньем и вынимать, когда края станут золотиться. Снять готовое печенье с противня и дать ему полностью остыть.



Затем намазать готовые печеньки-звезды джемом и накрыть их звездами с вырезанными серединками. У меня был лимонно-апельсиновый джем и мамино черничное варенье. С вареньем печеньки не получились, потому что через какое-то время весь сироп вытек. Не повторяйте моих ошибок.



Осталось посыпать печенье сахарной пудрой. Но я, как видите, про это забыла, потому что замоталась.



Это печенье станет отличным подарком и украшением **праздничного новогоднего стола**! А так же приятным подарком :)



Если остались печеньки, то их можно немножко украсить шоколадом.



Приятного аппетита!

Источник рецепта здесь.

Комментарии: 1

Наталия # 19:41 24.10.2017

Сегодня с сыном готовили это печенье)) Очень вкусное, все съели. Ребенок вообще весь день кушал только его. Спасибо вам большое за ваши рецепты! Печенье очень рекомендуем!!!