

Трубочки с джемом

Автор: Мухаббат
30.04.2012 08:04 -



Нежное и рассыпчатое песочное тесто. Советую использовать кисло-сладкий джем, поскольку трубочки сверху обильно посыпаются сахарной пудрой.

Трубочки с джемом

Автор: Мухаббат
30.04.2012 08:04 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. муки

250 гр. маргарина

2 ст.л. сметаны

щепотка соли

джем (желательно кисло-сладкий, у меня лаймовый)

сахарная пудра (для посыпки)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Трубочки с джемом

Автор: Мухаббат
30.04.2012 08:04 -

В чашку просеять муку и щепотку соли. Охлаждённый маргарин крупно порубить ножом и добавить к муке. Хорошо перетереть. Добавить сметану. Вымесить тесто до однородности и гладкости. Тесто должно быть мягким и эластичным (ни в коем случае не тугим). Завернуть тесто в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник минимум на час. Я оставляла на ночь.

Готовое тесто раскатать в пласт, толщиной 5 мм. Вырезать квадраты (я делала маленькие где-то 5X5, можно сделать и покрупнее). В серединку выложить джем (где-то по 0,5 ч.л.), слегка размазать по всему квадратику и скрутить в трубочку.

Выложить готовые трубочки на противень, застелённый пекарской бумагой и выпекать в предварительно разогретой до 200* в течение 25-35 минут (до золотистого цвета).

Готовые трубочки обильно посыпать сахарной пудрой.

Трубочки с джемом

Автор: Мухаббат
30.04.2012 08:04 -



{comments on}