Печенье "валентинки"

Автор: Мухаббат
11.02.2013 08:48 -

Такое незатейливое печенье в виде сердечек можно приготовить в «День Святого Валентина» и подать с утренним кофе. Рецепт этого песочного печенья я позаимствовала ещё у одной моей интернет-подруги Лены Сокур, прекрасной жены, мамочки двух замечательных сыночков и великолепной кулинарки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 гр. сливочного масла из морозилки

3-4 ст.л. сметаны

1 ст.л. холодной водки

3 ст.л. сахара (у меня сахарная пудра)

1 яйцо

400 – 450 гр. муки

8 гр. ванильного сахара

щепотка соли

10 гр. разрыхлителя

арахис (или любой другой орех)

кулинарный сахар

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Желток отделить от белка.

Муку просеять с разрыхлителем в чашку, и натереть туда сливочное масло на крупной тёрке. Перетереть массу руками. Добавить сахар, ванильный сахар, водку, сметану, соль и желток и замесить однородное тесто. Положить тесто в холодильник на 1-2 часа.

Вынуть тесто из холодильника и раскатать толщиной 1 см, вырезать сердечки при помощи металлической или пластмассовой фигурки. Смазать поверхность печенья белком, посыпать орехами и кулинарным сахаром. Выложить подготовленные печенья

на противень застелённые пергаментной бумагой (я выпекаю на силиконовом коврике).

Выпекать в предварительно разогретой до 200* духовке до золотистого цвета, 8-10 минут. Вынуть готовое печенье из духовки и дать полностью остыть.

Примечание: Я использовала половину от указанного количества ингредиентов, получилось 35 штук. У меня был в наличии крокант из фундука, поэтому вместо орехов и кулинарного сахара, я воспользовалась им.

{jcomments on}