Печенье Бармак

Автор: Мухаббат
29.08.2020 10:13 - Обновлено 31.08.2020 21:47



«Бармак» - это татарское печенье в виде скрученных рулетиков с ореховой начинкой. «Бармак» дословно переводится, как пальцы. А поскольку это печенье схоже с дамскими пальчики, отсюда и это название. Печенье получается хрустящим и в то же время очень нежным, рассыпчатым, тающим во рту. С кофе, чаем, холодненьким кефирчиком – любой напиток составит замечательную компанию этому печенью.

И вообще, признаюсь, что я обожаю татарское тесто в состав которого, практически во все вариации, добавляется кисломолочный продукт. С этим тестом работать одно удовольствие.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

тесто:

500 гр. муки

180 гр. сливочного масла

300 гр. сметаны

1/3 ч.л. соды

щепотка соли

начинка:

200 гр. грецких орехов

200 гр. сахара

1 пакетик ванильного сахара

50 гр. сливочного масла

сахарная пудра для посыпки



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Печенье Бармак

Автор: Мухаббат
29.08.2020 10:13 - Обновлено 31.08.2020 21:47







Выпекать печенье в предварительно разогретой до 180°С духовке в течение 20 минут. Готовое печенье вынуть и принести в посуду. Затем обильно посыпать сахарной



Приятного!