

Печенье с вишней

Автор: Мухаббат

17.02.2021 17:49 - Обновлено 17.02.2021 18:21



Я уже признавалась в своей любви к выпечке на сметане. Она действительно изумительная. Данный рецепт весьма прост, тесту не нужно дополнительное время для растойки. Нежное, мягкое и в то же время слегка слоистое несладкое тесто, кислинка от вишни, а сахарная пудра, присыпанная сверху, придаёт законченность вкусу.

Печенье с вишней

Автор: Мухаббат

17.02.2021 17:49 - Обновлено 17.02.2021 18:21

Вишню очищала от косточек и замораживала сама. Разморозила и из остатков сделала вишнёвый конфитюр, проварив с небольшим количеством сахара и затем добавив совсем немного разведённого в холодной воде кукурузного крахмала.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Печенье с вишней

Автор: Мухаббат

17.02.2021 17:49 - Обновлено 17.02.2021 18:21

75 гр. сливочного масла или маргарина

2 яйца

2 ст.л. сахара

2 ст.л. без горки сметаны

1 ч.л. без горки разрыхлителя

щепотка соли

200 гр. муки

75 шт. вишни

сахарная пудра для посыпки

Печенье с вишней

Автор: Мухаббат

17.02.2021 17:49 - Обновлено 17.02.2021 18:21



ПРИГОТОВЛЕНИЕ Для приготовления теста берем 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 чайную ложку разрыхлителя, 1 чайную ложку ванилина, 1 чайную ложку лимонного сока. Все ингредиенты смешиваем в миске. Замешиваем тесто. Делим тесто на 5 частей. Каждую часть скатываем в колбаску. Срезаем кусочек. В середину кладем чайную ложку вишневого варенья. Скатываем в шарик. Кладем на противень, застеленный пергаментом. Выпекаем в духовке при 180 градусах 15 минут. Готовые печенье выкладываем на тарелку. Посыпаем сахарной пудрой.

Печенье с вишней

Автор: Мухаббат

17.02.2021 17:49 - Обновлено 17.02.2021 18:21



Печенье с вишней

Автор: Мухаббат

17.02.2021 17:49 - Обновлено 17.02.2021 18:21



Приготовленные рулетики, остудить и сверху посыпать сахарной пудрой.