тортика.

ЗИМНИЕ РЕЦЕПТЫ

Ореховое печенье «Снежки»

На 22–26 штук



Ингредиенты

Для теста

Мука — 280 г

Сливочное масло — 220 г

Сахарная пудра — 50 г

Ванильный сахар — 10 г

Грецкие орехи или миндаль — 90 г

Соль — щепотка

Для обсыпки

Сахарная пудра — 100 г

Как приготовить

1. Подсушите орехи 7–10 минут при 160–170 °C. Остудите и мелко порубите.
2. Взбейте мягкое масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром.
3. Добавьте муку, соль и орехи. Перемешайте, пока тесто не соберётся.
4. Скатайте шарики диаметром 3–3,5 см. Выпекайте при 175–180 °C 12–16 минут, пока низ не станет слегка золотистым.
5. Обваляйте ещё тёплые «Снежки» в пудре. После остывания повторите.

59 уроков в подарок

При покупке курса по акции. Откройте условия по QR-коду или по ссылке.

Посмотреть условия