тортика.

ЗИМНИЕ РЕЦЕПТЫ

Шоколадное печенье «Шишки»



На 15 штук

Ингредиенты

Для теста

Мука — 250 г

Кукурузный крахмал — 50 г

Сливочное масло — 100 г

Растительное масло — 50 г

Сахарная пудра — 90 г

Яйцо — 1 шт.

Какао — 20 г

Разрыхлитель — ½ ч. л.

Ванильная паста — 1 ч. л.

Соль — щепотка

Для подачи

Сахарная пудра — по вкусу

Как приготовить

1. Разотрите мягкое сливочное масло с сахарной пудрой. Добавьте яйцо, растительное масло и ванильную пасту.
2. Смешайте муку, какао, крахмал, разрыхлитель и соль. Соедините с масляной смесью.
3. Охладите тесто 20–25 минут. Сформируйте овалы и сделайте ножницами надрезы в шахматном порядке.
4. Выпекайте при 180 °C около 15 минут.
5. Полностью остудите и слегка посыпьте сахарной пудрой.

59 уроков в подарок

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

Посмотреть условия