

Печенье «Шампиньоны»



250 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 2 яйца, 1 десертная ложка какао, 4 стакана кукурузного крахмала (не берите картофельный крахмал), 0,5 стакана муки, 1 чайная ложка соды, сахарная пудра.

В миске взбить мягкое сливочное масло с сахарной пудрой, затем добавить яйца.

Отдельно соединить муку, крахмал и соду. Постепенно добавить к яично-масляной смеси, вымешивая до состояния теста.

Нагреть духовку до 180°. Противень застелить бумагой для выпечки.

Готовое тесто разделить на шарики размером с грецкий орех. Какао высыпать в миску, подготовить чистую сухую пустую пластиковую бутылку. Она понадобится для того, чтобы макать ее горлышко в какао, и поможет придать тесту вид шампиньонов.

Взять шарик теста и слегка вдавить в него горлышко

бутылки, предварительно обмакнутое в какао, чтобы часть теста оказалось в горлышке бутылки. Прокрутив один раз, вынуть шарик, сформировав грибочек.

Выложить заготовки на противень, оставляя место между грибочками (в процессе выпечки их объём увеличится). Выпекать 20-25 минут.

Готовое печенье посыпать сахарной пудрой. И чем не шампиньоны?

КУЛИНАРНЫЙ БЛОКНОТ

Грецкие орехи для сладких блюд рекомендую до употребления слегка прокалить в духовом шкафу, тогда они приобретут более приятный вкус.

Изюм перед внесением его в тесто надо промыть в горячей воде и обсыпать мукой – в этом случае изюм в тесте распределится равномерно.

Мелкое печенье снимайте с противня горячим. Если оно плохо отходит, поставьте противень на кастрюлю с горячей водой.

Миндаль легко потолочь, посыпав его сахаром.