

Печенье «Коричневый бочок»

1 кг муки, 500 г сливочного масла или маргарина, 400 г сахарной пудры, 8 яиц, джем, растопленный шоколад, ванилин, цедра лимона, апельсина – для ароматизации.

Размягченное сливочное масло и сахарную пудру хорошо взбивать миксером 10-15 минут. Затем добавить по одному яйца, не прекращая взбивания. После этого ввести понемногу просеянную муку, ванилин или цедру цитрусовых и перемешать всё рукой.

В кондитерский мешок с насадкой поместить тесто и выдавить небольшие заготовки печенья на противень в шахматном порядке. Выпекать при температуре 180° 10-15 минут.

Печенье склеить друг с другом джемом. После этого краешек каждого печенья обмакнуть в растопленный шоколад.