

Печенье «Пасхальные гнёзда»



100 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г сахарной пудры, 1 стакан муки, соль, сахарная пудра.

Размягченное сливочное масло взбить миксером с сахарной пудрой и яйцами. Всыпать муку, соль, замесить мягкое тесто и убрать в холодильник на 30 минут.

От теста отделить кусочек и сформовать несколько шариков-яиц небольшого размера. Оставшееся тесто пропустить через мясорубку, отрезая при этом жгутики ножницами. Выложить из отрезанных жгутиков окружность, которая будет символизировать гнездо. Окружность внутри должна иметь отверстие меньше, чем яйца, чтобы они не проваливались в него. Запечь «яйца» и «гнёзда» в духовке при температуре 170-180° до зарумянивания. Остудить.

Яйца можно поместить в растопленный шоколад или разрисовать растопленным шоколадом и посыпать цветными кондитерскими украшениями. Положить «яйца» в «гнёзда».