

Рецепты печенья

Печенье «Линзер»

Ингредиенты

Размягченное сливочное масло — 200 г, сахар — $\frac{3}{4}$ стакана, молотый миндаль — 2 неполных стакана, мука — 2 стакана, молотая корица — $\frac{1}{8}$ ч. ложки, малиновый джем — 5 ст. ложек, сахарная пудра — $\frac{1}{2}$ стакана.

Способ приготовления

Масло растереть с сахаром до пышной массы. Добавить муку, по полстакана за раз, миндаль и корицу, продолжая перемешивать до получения густого теста. Скатать тесто в шар, обернуть пищевой пленкой и положить в холодильник на 1 час.

Разогреть духовку до 165 °С. На слегка посыпанной мукой поверхности раскатать половину теста. Фигурными формочками вырезать печенье. Разложить печенье на несмазанном противне на некотором расстоянии друг от друга. Аналогичным образом поступить с оставшимся тестом, но только в центре каждого печенья из второй партии вырезать отверстие формочкой меньшего размера. Выпекать обе партии в течение 10–15 минут. Вынуть и охладить в течение 20 минут. Каждое печенье слегка смазать джемом и соединить, прижав половинки друг к другу (одна половина должна быть без отверстия в середине). В фигурный вырез положить немного малинового джема и посыпать готовое печенье сахарной пудрой.

Печенье с джемом

Ингредиенты

Сливочное масло — 200 г, сахар — 100 г, ванильный сахар — 1 ч. ложка, яйца — 2 шт., разрыхлитель — 2 ч. ложки, мука — 300–350 г, джем — по вкусу, сливочное масло — для смазывания.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с сахаром и ванильным сахаром.

Добавить яйца и перемешать. Всыпать муку и разрыхлитель. Замесить и раскатать тесто, вырезать кружочки. У половины этих кружочков вырезать серединку. Противень застелить пергаментной бумагой и смазать сливочным маслом. Выложить печенье и выпекать при 180 °С 10–15 минут. Затем на целые кружочки печенья выложить джем и накрыть кружочки с джемом выпеченными ободками.

Претцели соленые

Ингредиенты

Вода — 1 стакан, сахар — ½ стакана, сухие дрожжи — 2 ч. ложки, мягкое сливочное масло — ¼ стакана, йогурт — 1 ст. ложка, соль — 2 ч. ложки, пшеничная мука — 6,5 стаканов.

Для соуса: вода — 2 ст. ложки, растительное масло — 2 ст. ложки, крупная соль — по вкусу.

Способ приготовления

Смешать воду, сахар и дрожжи, дать им подойти. Добавить йогурт, масло и соль, муку и замесить тесто. Накрыть посуду с тестом и отставить на 4 часа.

Раскатать тесто в жгут, разделить на 32 части, после чего раскатать каждый кусок в жгутик длиной 50 см. Придать каждому жгутику форму кренделя.

Смазать претцели масляным соусом, посыпать солью. Положить на смазанный противень. Оставить на 1 час. Выпекать при 170 °С 15 минут.

Претцели с маком

Ингредиенты

Мука — 250 г, вода — 100 мл, растительное масло — 4 ст. ложки, сухие дрожжи — 1 ч. ложка, сахар — щепотка, соль — 1–2 ч. ложки, мак — 15–20 г.

Для лауге: вода — 1 л, сода — 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Дрожжи замочить в теплой воде с щепоткой сахара на 10 минут. Из муки, воды, растительного масла, дрожжей замесить тесто, дать подойти.

Подготовить лауге: в 1 л воды добавить соду и закипятить. Подошедшее тесто разделить на кусочки по количеству печенья, каждый кусочек раскатать в жгут и свернуть в кренделек. Каждый кренделек опустить в кипящее лауге и проварить 15–20 секунд, выложить на противень, посыпать крупной солью, маком. Выпекать 25 минут в духовке при температуре 200 °С.

Арахисовое печенье

Ингредиенты

Мука — 2 стакана, сливочное масло — 200 г, сахарная пудра — 1 стакан, арахис — 1 стакан, ванильный сахар — 1 пакетик, сухие дрожжи — 1 пакетик, растительное масло — 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Отложить в отдельную посуду 2 ст. ложки приготовленной сахарной пудры. Затем растопить подготовленное сливочное масло. Два стакана муки выложить в глубокую миску, добавить растопленное сливочное масло, оставшуюся сахарную пудру, пакетик ванильного сахара, пакетик сухих дрожжей. Все ингредиенты тщательно перемешать, замесить тесто и поставить на 45 минут в теплое место.

Арахис обжарить на сухой сковороде. Удалить с ядер жареного арахиса оболочку. Часть арахиса, примерно 3 ст. ложки, отложить в отдельную посуду. После этого положить в готовое тесто оставшийся очищенный арахис. Тщательно перемешать тесто с арахисом.

Скатать из теста небольшие шарики, приплюснуть их пальцами, придавая форму лепешек. Каждую лепешку

одной стороной обмакнуть в отложенные ранее ядра арахиса. Выложить лепешки ореховой стороной вверх на смазанный растительным маслом противень.

Нагреть духовку до 200–220 °С. Выпекать ореховые лепешки 15 минут, пока не станут румяными.

Творожное печенье с орехами

Ингредиенты

Творог — 300–350 г, яйцо — 1 шт., сахар — по вкусу, мука — 150 г, орехи (измельченные) — по вкусу.

Способ приготовления

Творог размять, добавить сахар по вкусу и хорошо перемешать, вбить яйцо и добавить муку, замесить тесто.

Противень застелить бумагой для выпечки. Из теста сделать лепешки, сверху вдавить орехи и выложить на противень. Выпекать при 180 °С 10–15 минут.

Творожное печенье с мармеладом

Ингредиенты

Творог — 250 г, яйцо — 1 шт., мука — 2 стакана, ванильный сахар — 10 г, разрыхлитель — 10 г, сливочное масло — 100 г, мармелад — по вкусу, сахар — по вкусу, растительное масло — для смазывания.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить и охладить. В миску выложить творог и добавить к нему сливочное масло, яйцо, ванильный сахар и разрыхлитель. Тщательно перемешать и, постепенно подсыпая через сито муку, замесить однородное тесто.

Взять кусочек теста и выложить на посыпанную сахаром поверхность, раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать при помощи тарелки круг. Разрезать круг теста на треугольные сектора.

Мармелад нарезать и выложить на широкую сторону каждого треугольника. Свернуть тесто с мармеладом в рулетики и переложить на застеленный промасленной