

Приготовленные по предлагаемому рецепту печенья, получаются вкусными, с ярко выраженным цитрусовым ароматом и нежным ореховым привкусом.



По консистенции печенье достаточно прочное, не рассыпчатое. При формировании печений не нужно раскатывать тесто слишком тонко, так как, печенье получится слишком твердыми. Если перед выпечкой, в каждом печенье сделать отверстие, Вы сможете использовать их как украшение на елочку.

#### Состав теста:

- 250 г муки;
- 200 г ядер грецких орехов;
- 200 г сахара;
- 2 куриных яйца;
- 1 желток;
- Тертая цедра половины лимона;
- Сок 0,5 лимона;
- 1 пакетик ванильного сахара;
- 0,5 чайной ложки соли.

#### Приготовление:

Предварительно обжарьте на сковороде ядра грецких орехов. Пропустите их через мясорубку. Добавьте муку, сахар, ванильный сахар, соль, 2 целых яйца и желток, тертую цедру и сок лимона.

Хорошо вымесите тесто. Можете использовать комбайн или вымесить его вручную.

Раскатайте тесто толщиной 0,5 – 1 см и нарежьте из него различные фигурки.

Выложите печенье на смазанный маслом противень. Посыпьте печенье сахаром и выпекайте в горячем духовом шкафу при температуре 180-200°С до готовности.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.