

Используемое для предлагаемого печенья тесто, прекрасно сочетается с повидлом, джемом, фруктовой массой, орехами, изюмом.



В зависимости от используемой начинки оно всегда получается очень ароматным и по-новому вкусным.

Состав теста:

- 200 грамм масла или маргарина;
- 200 грамм сахара;
- 2 столовые ложки меда;
- 2 яйца;
- Ванилин или ванильный сахар;
- 1 чайная ложечка соды;
- 3 стакана муки.

Состав начинки:

- 500 грамм джема или повидла.

Приготовление теста:

Смешайте в кастрюльке: сахар, ванилин, яйца, мед, масло или маргарин и соду. Нагревайте смесь на плите, постоянно помешивая, во избежание подгорания, до состояния пушистой, пенистой массы.

Снимите кастрюльку с огня. Охладите до комнатной температуры и постепенно добавляйте муку. Вам необходимо заместить пластичное, но не крутое тесто. Примерно требуется 2,5-3 стакана муки.

Разделите приготовленное тесто на две равные части. Одну часть раскатайте на противне. Так как, тесто тяжело раскатывать скалкой, можете брать части теста и раскатывать их до толщины в пол сантиметра. Выкладывайте пласты на смазанный жиром противень, без просветов и промежутков. Этот процесс чем-то напоминает складывание «пазлов».

На подготовленное тесто равномерно распределите начинку. А сверху, с помощью самой крупной терки, натрите оставшуюся половину замороженного теста. По возможности старайтесь равномерно его распределить над начинкой.

Выпекайте в горячем духовом шкафу при температуре 180°С 20-25 минут.

Готовое печенье нарежьте квадратами, выложите на поднос или блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Если Вы любите, чтобы сахарная пудра равномерным слоем покрывала печенье.

Просеивайте ее через мелкое ситечко над испеченным печеньем.

Красивое и ароматное печенье – готово.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.