

detkityumen.ru

Имбирно-шоколадное печенье



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

мука 200 г .

маргарин сливочный 100 г .

сахар 100 г .

яйцо 1 шт. .

какао-порошок 1 ч. л. .

имбирь молотый ½ ч. л.

Приготовление:

Перетираем руками холодный маргарин (можно заменить сливочным маслом), с сахаром и мукой до получения крошки. Добавляем яйцо и замешиваем тесто. Долго не месить, просто собрать в однородный комок.

Тесто делим на две равные части. В одну добавляем имбирь и немного вымешиваем, чтоб он равномерно распределился по тесту.

В другую добавляем какао. У меня какао насыщенного цвета и вкуса, поэтому его надо немного. Вы можете добавить больше, смотрите по ситуации.

Теперь белое и шоколадное тесто нам надо раскатать в два одинаковых прямоугольных пласта. Я рекомендую раскатывать на бумаге для выпечки, накрыв тесто вторым листом бумаги. Так у вас ничего не прилипнет и не запачкается.

Теперь шоколадный пласт кладем сверху на белый. Прижимаем руками, чтоб он прилип. заворачиваем тесто в плотный рулет, помогая себе бумагой. Полученный рулет заворачиваем в бумагу и отправляем в морозилку

примерно на час, может понадобится времени немного больше (меньше) Нам надо, чтоб наш рулет хорошенько затвердел, но резался ножом без усилий.

Затвердевший рулет нарезаем ножом на кусочки толщиной 3-4мм. Руками придаем круглую форму, ведь при нарезке рулет может слегка деформироваться и выкладываем на противень, застеленный бумагой.

Выпекаем в разогретой до 190-200 градусов духовке примерно 15 минут. Ориентируйтесь по своей духовке и не пересушите.

Ароматное печенье к чаю готово! Приятного аппетита!!!

29.10.2014

[svetiktenk15](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/161/