

detkityumen.ru

## Печенье "Кукурузное"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

150 гр. сливочного масла (комнатной температуры)

0,5 стакана сахара

1 стакан кукурузной муки

1 стакан пшеничной муки (примерно)

1 желток

сода (щепотка)

ванилин

Приготовление:

После приобретения хлебопечки я накупила много разных видов муки, которые в последствии мне в варианте хлеба совершенно не понравились и вот тогда я нашла рецепт Кукурузного печенья в Кулинарной книге Алии, печенье очень понравилось, решила поделиться им с вами)

Шаг 1: сливочное масло растереть с сахаром, затем добавить желток и вновь тщательно все взбить

Шаг 2: Добавить в кукурузную муку соду и ванилин, перемешать и добавить в тесто

Шаг 3: Пшеничную муку высыпая на стол (сразу весь стакан не нужно, начните с 0,5 стакана) и на муку выкладываем тесто, продолжаем вымешивать его уже с пшеничной мукой

советую много пшеничной муки не использовать, потому что тесто потом становится рассыпчатым и сложно формировать печенье

Шаг 4: Получившееся тесто кладем в пакет либо пищевую пленку и на 30 минут убираем в холодильник

Шаг 5: Достаем тесто из холодильника, раскатываем, вырезаем фигурное печенье, лучше использовать простые формы, у меня были только зверюшки, но для этого теста они не подходят, поэтому я использовала обычную рюмку. Толщину печенья можно варьировать, если сделать толще, оно будет мягче, если сделать тоньше, то

печенье будет более хрустящим. Выкладываем печенье на предварительно приготовленный противень.

Шаг 6: Выпекаем в духовке на 180 градусах примерно 10-20 минут (зависит от толщины печенья и желаемой румяности)

Шаг 7: По желанию можно украсить печенье, это весело делать вместе с детьми, у меня был вот такой набор, я использовала из него цветной шоколад и немного украсила печенье)

Печенье получается рассыпчатое, не слишком сладкое, но очень вкусное!)

07.02.2014

[Tyume nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/25/](http://detkityumen.ru/recipe/25/)