

detkityumen.ru

## Творожное печенье



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

творог – 220 г;  
крупного размера одной яйцо;  
полпачки сливочного масла;  
натуральный мед – 1 ст. л.;  
цедра половины лимона;  
немного больше чайной ложки ванильного сахара;  
½ столовой ложки разрыхлителя теста;  
сахар – по вкусу (пару столовых ложек);  
мука – 220 г.

Приготовление:

1. Для начала необходимо растопить сливочное масло. Для этого используем традиционную водяную баню или современную микроволновку.
2. Отдельно в глубокой миске, в которой будем соединять все ингредиенты и замешивать тесто, смешиваем мед с цедрой лимона.
3. К меду с цедрой протираем через сито творог. Учтите, что для этого рецепта обязательно нужно протирать кисломолочный продукт через сито или взбивать его с помощью блендера. Творог должен стать воздушным без крупинок, тогда и готовое печенье получится особенно нежным.
4. Вводим к творогу одно взбитое яйцо, ванильный сахар и разрыхлитель теста.
5. Перемешиваем ингредиенты. Добавляем сахар по вкусу. По желанию сахар можно заменить пудрой.
6. Масло, которое растопилось на водяной бане, необходимо охладить, после чего ввести в творожную массу. Если вы добавите горячее масло, яйцо, которое уже находится в смеси, может свариться и превратиться в

омлет.

7. После того, как творог замесили с маслом, добавляем муку. Для этого рецепта, как и для большинства других видов выпечки, муку необходимо просеять. Когда муку просеиваем, она обогащается кислородом, за счет чего готовая выпечка становится пышной и мягкой, что и нужно для хорошего печенья.

8. Замешиваем тесто. Оно получается очень эластичным и мягким за счет добавления большого количества масла. Из готового теста формируем печенье. Можно воспользоваться разными формами, чтобы сделать оригинальные фигурки, а можно просто сформировать шарики, а затем, прижать их ладонью. Так получатся традиционные домашние печенья. Выкладываем заготовки на противень. Противень необходимо либо смазать немного маслом, либо застелить пергаментной бумагой, тогда дополнительно смазывать поверхность не придется.

9. Выпекаем творожное печенье в духовке, разогретой до 190 градусов. Время приготовления зависит от особенностей каждой духовки. В среднем, оно составляет 20-25 минут, но, порой, возникает необходимость увеличить его на пару минут.

Готовые печенья охладить. Можно сразу подавать к столу, либо, слегка посыпать сахарной пудрой.

19.02.2017

[Ирина Ы](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/509/](http://detkityumen.ru/recipe/509/)