

detkityumen.ru

Печенье "Мраморное"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Мука 160 гр.

Какао порошок 60 гр.

Сахар 150 гр.

Сливочное масло 50 гр.

Яйца 2 шт.

Ванилин 1 ч.л.

Соль щепотка

Разрыхлитель 6 гр.

Сахарная пудра для обвалки 80 гр.

Приготовление:

Первым делом смешиваем все сыпучие ингредиенты: мука, щепотка соли, разрыхлитель, какао-порошок. Перемешиваем.

Миксером взбиваем 2 яйца с сахаром. До полного растворения сахара. В хорошо взбитую яичную массу добавляем ванилин. Перемешиваем миксером.

Добавляем размягченное сливочное масло. Продолжаем взбивать до однородности.

Через сито добавляем все сыпучие продукты, замешиваем тесто. Тесто должно получиться не очень густым, должно хорошо держаться на лопатке. Накрываем тесто пищевой пленкой и отправляем в холодильник на 1 час, чтобы оно затвердело.

Просеиваем через сито сахарную пудру.

Час прошел. Тесто затвердело. С помощью ложки формируем шарики. Обваливаем шарики в сахарной пудре и перекладываем на противень, застеленный силиконовым ковриком. Противень с печеньем убираем в духовку, разогретую на 190 градусов, выпекаться на 10 минут.

02.07.2017

[njurka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/557/