

detkityumen.ru

Коржик молочный



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Сахар 175 гр

Мука 400 гр

Яйца 2 шт

Молоко 100 мл

Масло сливочное 100 гр

Разрыхлитель 8 гр

Ванилин щепотка

Приготовление:

1. Вылить молоко в сотейник, добавить сахар и ванильный сахар.

Поставить на плиту, довести до кипения и полного растворения сахара и покипятить минут 5.

Выключить нагрев и дать сиропу немного остыть.

Добавить сливочное масло в молочный сироп, оно растопится само.

2. Яйца разбить, два белка и один желток приготовить для теста, а один желток нужно оставить для смазывания коржиков.

3. В яйца влить молочный сироп с маслом (остывший). Добавить муку с разрыхлителем. Замесить тесто, оно должно получиться липким. Убрать тесто в холодильник на 40 минут.

4. Раскатать тесто (обсыпая мукой) толщиной около одного сантиметра и формочками вырезать коржики.

Обмазать их оставшимся желтком и присыпать сахаром.

5. Поставить в духовку на 15 минут на 170-180 градусов. Не стоит передерживать их в духовке, иначе они могут получиться твердыми. Я достаю как только зарумянятся.

Коржики получаются мягкими, не слишком сладкими, разлетаются на Ура!

08.05.2020

[natalia84](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/701/