18+

Марина Аглоненко

ВКУСНОЕ ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ И КОФЕ







Марина Сергеевна Аглоненко

Вкусное печенье к чаю и кофе. Рецепты домашнего печенья

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70521616
ISBN 9785006267893

Аннотация

Кукурузное печенье получается ароматным, рассыпчатым и очень нежным. Аромат этого печенья сведет взрослых и детей с ума!

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ 5
ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ 6
печенье с ореховой крошкой 6
вкусное печенье с двойной начинкой 7
ГЛАВА ВТОРАЯ 9
ЛЮБИМОЕ ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ 10
печенье в форме бананов 10
рогалики с творогом и вареным сгущенным молоком 12
ГЛАВА ТРЕТЬЯ 14
ФРУКТОВО – ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ 15
овсяное печенье с грецкими орехами 15
сдобное печенье с апельсином 17
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ 18
ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С НАПОЛНИТЕЛЕМ 19
овсяное печенье с семечками и яблоками 19
печенье с медом и яблоком 21
Конец ознакомительного фрагмента. 22

Вкусное печенье к чаю и кофе Рецепты домашнего печенья

Марина Сергеевна Аглоненко

© Марина Сергеевна Аглоненко, 2024
ISBN 978-5-0062-6789-3
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

печенье с ореховой крошкой

Продукты: берем триста грамм муки, сто пятьдесят грамм сливочного масла комнатной температуры, сто грамм сахара, три яйца, три столовые ложки сметаны, три столовые ложки дробленых несоленых орехов, одну чайную ложку разрыхлителя.

Готовим печенье: масло, желтки и сметану нужно смешать в миске, сверху нужно просеять муку вместе с разрыхлителем. Потом нужно замесить мягкое тесто. Потом тесто нужно скатать в шар, завернуть в пленку и положить в холодильник на тридцать минут.

Духовку нужно разогреть до ста восьмидесяти градусов, а противень нужно застелить бумагой для выпечки. Тесто нужно раскатать в пласт и стаканом нужно вырезать кружочки.

Белки нужно взбить на высокой скорости, постепенно добавляя сахар. Белки нужно выкладывать ложкой или при помощи кулинарного шприца на кружочки из теста. Сверху печенье нужно посыпать дробленными орехами.

Печенье нужно поставить в духовку и выпекать двадцать пять – тридцать минут.

вкусное печенье с двойной начинкой

Продукты: берем триста восемьдесят грамм муки, сто пятьдесят грамм сливочного масла, сто пятьдесят грамм кефира или сметаны, тридцать грамм сахара, два яйца, одно яйцо нужно взять для смазывания печенья, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки соды.

Готовим начинку первую для печенья: берем восемьдесят грамм орехов, восемьдесят грамм сахара.

Готовим начинку номер два для печенья: берем восемьдесят грамм сахара, шестьдесят грамм муки, двадцать грамм сливочного масла, ванильный сахар.

Готовим печенье: порезанное кусочками холодное сливочное масло нужно смешать с мукой в миске. Смесь нужно перетереть в масляную крошку.

Сметану и кефир нужно смешать в другой миске, добавить нужно яйцо, сахар, соль и соду. Нужно все хорошо перемешать. Две массы нужно соединить и замесить тесто. Тесто нужно собрать в комок и разделить на две части и убрать в холодильник на тридцать – сорок минут, чтобы оно стало плотным.

Для приготовления первой начинки орехи нужно измельчить и смешать с сахаром. Для приготовления второй начинки нужно смешать муку, сахар, добавить нужно кусочки холодного сливочного масла и ванильный сахар.

Перетереть вилкой или пальцами до состояния крошки. Тесто нужно достать из холодильника и присыпать мукой и раскатать в пласт. Нужно смазать яйцом, чтобы начинка лучше приклеилась к тесту.

На пласт нужно выложить одну начинку, а на второй пласт нужно выложить вторую начинку. Нужно равномерно распределить. В тугой рулет нужно свернуть каждый пласт, а края нужно защипнуть. Разрезать нужно на кусочки, переложить на противень и смазать яйцом.

Печенье нужно выпекать в разогретой до ста восьмидесяти градусов духовке двадцать – двадцать пять минут.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ЛЮБИМОЕ ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

печенье в форме бананов

Делаем тесто: берем двести грамм муки, сто грамм сметаны, сто грамм сливочного масла, семьдесят грамм сахара, 0,5 чайной ложки разрыхлителя.

Делаем начинку: берем сто пятьдесят грамм сухого творога, пятьдесят грамм сахара, один яичный желток.

Делаем украшение: берем двадцать грамм шоколада, сахарную пудру.

Готовим печенье: муку нужно просеять и добавить нужно разрыхлитель, сахар, сметану и мягкое масло. Все нужно перемешать. Тесто должно стать желтого цвета. В тесто можно добавить гелевый краситель, куркуму или шафран. Тесто нужно убрать на один час в холодильник.

Творог нужно смешать с сахаром и желтком. Тесто нужно разделить на двенадцать – пятнадцать равных кусочков. Каждый кусочек теста нужно раскатать в овал.

На тесто нужно выложить ложку начинки и края нужно соединить. Тесту нужно придать форму банана и выложить нужно на расстоянии друг от друга на противень, застелен-

ный бумагой швом вниз.

Печенье нужно выпекать в заранее нагретой духовке до ста восьмидесяти градусов двадцать минут. Печенье сильно незарумянивать.

Шоколад нужно растопить в микроволновой печи и нужно обмакнуть в него край печенья. Печенье нужно посыпать сахарной пудрой.

рогалики с творогом и вареным сгущенным молоком

Продукты: берем сто восемьдесят грамм творога (пачку), пять столовых ложек растопленного сливочного масла, девяносто грамм сахара, одно яйцо, одну чайную ложку соды (без горки), двести пятьдесят грамм муки, щепотку соли и ванильного сахара.

Готовим начинку: берем сто грамм вареного сгущенного молока, один банан, одну чайную ложку корицы, дополнительно желток для смазывания рогаликов и кунжут.

Готовим рогалики: если творог крупнозернистый, то его нужно протереть через сито. Яйца нужно взбить вилкой и нужно добавить творог, сахар, масло и все нужно перемешать до однородной массы.

Сухие ингредиенты нужно перемешать в другой миске, обе массы нужно объединить и нужно замесить мягкое и не липкое тесто.

В случае необходимости в тесто нужно добавить еще немного муки. Готовое тесто нужно разделить на две части и каждую часть теста нужно раскатать в круг и нарезать его нужно на треугольные сегменты, выложить нужно начинку – ложку вареного сгущенного молока, кружочки банана и немного корицы, и завернуть нужно от широкой стороны к узкой стороне.

Рогалики нужно смазать желтком и посыпать кунжутом и выпекать при температуре ста восьмидесяти градусов двенадцать – пятнадцать минут.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ФРУКТОВО – ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

овсяное печенье с грецкими орехами

Продукты: берем двести пятьдесят грамм овсяных хлопьев, двести пятьдесят грамм сливочного масла, двести грамм пшеничной муки, двести грамм коричневого сахара, два куриных яйца, одну столовую ложку меда, 0,5 чайной ложки пищевой соды, щепотку лимонной кислоты, грецкие орехи.

Делаем глазурь: берем сто грамм сахарной пудры, две столовые ложки воды, одну столовую ложку какао – порошка, щепотку лимонной кислоты.

Готовим печенье: просеянную муку смешиваем в отдельной чашке, добавляем сахар, овсяные хлопья, соду и лимонную кислоту.

Масло нужно растопить и смешать его нужно с медом и яйцами и разболтать. Сухие продукты нужно соединить с жидкими и замесить тесто. Продукты для глазури нужно смешать и поместить нужно в кондитерский мешок с круглой насадкой.

Из теста нужно скатать шарики среднего размера. Разло-

жить их нужно на противне с пергаментом и слегка их нужно прижать в лепешку.

Грецкий орех нужно положить поверх каждой лепешки и из глазури нужно сделать сеточку. Печенье нужно выпекать в духовке и разогреть нужно до ста восьмидесяти градусов, двенадцать минут.

сдобное печенье с апельсином

Продукты: берем двести сорок грамм пшеничной муки, сто пятьдесят грамм сахара, сто грамм сливочного масла, один небольшой апельсин, одно яйцо, 1/4 чайной ложки разрыхлителя, 1/4 чайной ложки соды, щепотку соли, ванильного сахара, девяносто грамм сахарной пудры для обвалки.

Готовим печенье: мягкое масло нужно растереть с сахаром, ванильным сахаром и солью. Добавить в тесто нужно цедру одного апельсина и одну столовую ложку апельсинового сока и нужно все перемешать.

Вбить нужно в тесто яйцо комнатной температуры и перемешать. В просеянную муку нужно добавить разрыхлитель и соду. Тесто нужно вымесить до однородной массы.

Из теста нужно сделать небольшие шарики с размером с грецкий орех и каждый шарик нужно обвалять в сахарной пудре. На противень нужно выложить шарики и противень нужно застелить пергаментной бумагой. Шарики нужно разложить на расстоянии друг от друга.

Печенье нужно выпекать при температуре ста восьмидесяти градусов пятнадцать минут и не передерживать его. Готовое печенье нужно остудить на решетке.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С НАПОЛНИТЕЛЕМ

овсяное печенье с семечками и яблоками

Продукты: берем сто пятьдесят грамм мелких овсяных хлопьев, сто грамм сливочного масла, сто грамм сахара, семьдесят грамм пшеничной муки, одно яйцо, одну чайную ложку разрыхлителя, сто грамм семечек, сто грамм очищенных яблок, пятьдесят грамм кедровых орешек, соль.

Готовим печенье: семечки и орехи нужно немного обжарить на сухой сковороде и нужно их крупно порубить в блендере. Овсяные хлопья нужно смешать с мукой, разрыхлителем, семечками, орехами и щепоткой соли.

Сливочное масло с сахаром нужно взбить в отдельной миске до пышной массы, добавить нужно яйцо и еще раз нужно взбить.

Мучную смесь нужно добавить в масляную смесь и перемешать. Яблоки нужно нарезать мелкими кубиками, добавить их нужно в тесто и перемешать.

Духовку нужно разогреть до ста восьмидесяти градусов, а противень нужно застелить бумагой для выпечки. Мокры-

ми руками из теста нужно сделать шарики размером с грецкий орех, выложить нужно на противень и придавить. Печенье нужно выпекать двадцать – двадцать пять минут.

печенье с медом и яблоком

Продукты: берем двести пятьдесят грамм муки, сто грамм сливочного масла, восемьдесят грамм сахара, два крупных яблока, одно крупное яйцо, две столовые ложки меда, одну чайную ложку разрыхлителя, 1/4 чайной ложки корицы, щепотку соли.

Готовим печенье: яблоки нужно очистить от кожуры и удалить сердцевину и нарезать их нужно мелкими кубиками. Одну столовую ложку сахара нужно положить на разогретую сковородку и сорок грамм сливочного масла, потом нужно добавить корицу и яблоки. И тушить нужно до мягкости яблок.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.