Печенье с клюквой (26 января 2014)



Вот и добралась я до ФМ "Сладкая Валентинка".

Давненько я не пекла печенек мальчишкам. Решила сделать сердечки с клюквой.

Вот что получилось. Все очень просто - песочное тесто, с небольшим количеством

пряностей и клюквой. Очень хрустящие и вкусные.

Ингредиенты:
175 г муки
1 ч.л. пряностей
125 г сливочного масла
125 г мелкого сахара (спокойно можно уменьшить на 20 г).
75 г сухой клюквы
1 яйцо
0.5 ч.л. разрыхлителя
1 ст.л. куантро
цедра 1 лимона

Приготовление:
Клюкву замочить в апельсиновом соке. У меня апельсинов не оказалось. Я добавила 2 ст.л .воды, довела до кипения и положила 1 ст.л. куантро. Дала постоять 5-10 минут.
Муку смешать со сливочным маслом, сахаром, щепоткой соли, пряностями, рахрыхлителем. Добавить цедру, замоченную клюкву, перемешать. Добавить яйцо, замесить тесто.
Раскатать между 2-мя листами пергамента, охладить в холодильнике 1 час или в морозилке 15-20 минут. Вырезать сердечки, переложить на противень с пергаментом или силиконовым ковриком.
Обрезки собрать, также раскатать, охладить, вырезать печенье и печь.
Выпекать при 190С 15-18 минут до золотистого состояния.
Остудить, посыпать сахарной пудрой.

Комментарии (42)

> **sunpolina** 26 января 2014 17:32
>
> Такое хрустящее и романтичное :))))

eastflower 26 января 2014 18:16

Полиночка, спасибо! Давно не пекла, соскучилась.

para_gn0m0v 26 января 2014 17:45

Какие тоненькие! Очень симпатично, Леночка! Я бы с удовольствием получила такую валентинку!

eastflower 26 января 2014 18:41

Оксаночка, спасибо! Угощайся.

zuzu38 26 января 2014 19:06

Да, романтика присутствует! Замечательные , милые печенья!

eastflower 26 января 2014 19:08

Рузанна, спасибо большое! Это все ты зарядила меня.

zuzu38 26 января 2014 19:11

Аааа, у меня сегодня шоколадные трещинки.Вот сижу думаю - к твоей теме соответствует? Или нет.Все же от любви на сердце появляются "трещинки".Шучу , конечно!

eastflower 26 января 2014 19:13

Неси, буду рада. Сладкие подарки в качестве Валентинок не только сердечки :-))

zuzu38 26 января 2014 19:18

Согласна!Пойду напишу.

magdacook 26 января 2014 19:37

у меня дважды пост отражается в ленте)))как клюква сочетается с апельсиновым соком? чувствуется?

eastflower 26 января 2014 19:41

Марина, спасибо, что сказала. Исправила. Апельсиновый вкус очень слегка чувствуется. Сочетается очень хорошо. Я как-то делала апельсиново-клюквенный соус для индейки.

lifetastesgreat 26 января 2014 20:33

песочное печенье с клюквой! должна быть вкуснятина!

eastflower 26 января 2014 20:45

Анечка, спасибо! С клюквой получились вкусными. Хочу еще один рецепт опробовать, но уже с замороженной клюквой, вот апельсины куплю и опробую.

innagenne 26 января 2014 22:35

Песочные печеньки одни из самых любимых! А еще и с клюквой, очень вкусные!!!

eastflower 26 января 2014 22:41

Это точно, очень вкусные!

7chocolat 27 января 2014 01:27

Какие сердечки очаровательные)

eastflower 27 января 2014 09:36

Настя, спасибо! Давно не баловалась мелкой выпечкой.

mozg72 27 января 2014 02:03

...хрупкие:) нежные:) прям как сама ты, Лен!!!!!

eastflower 27 января 2014 09:38

Леночка, ага я вчера со своими была сама нежность :-)) (ругала их целый вечер).

mozg72 27 января 2014 16:58

...ну думаю, что не ругала:):):) воспитывала!!!

eastflower 27 января 2014 17:36

ага, так своим и передам :-))

zykerka_zuki 27 января 2014 12:02

Симпатичное печенье!!! Сердечки ,вкусные сердечки!

eastflower 27 января 2014 13:32

Оксаночка, давно такую выпечку не делала, соскучилась. С удовольствием похрустела. Спасибо!

zykerka_zuki 27 января 2014 20:51

у меня тоже часто возникает непреодолимое желание к печенью особенно если долго его не делала!

eastflower 27 января 2014 20:52

Вот сижу и думаю, что бы завтра испечь: рогалики с клюквой или торт какой-нибудь сделать?

zykerka_zuki 27 января 2014 20:59

я за рогалики!!! ты какое тесто используешь? клюву берёшь свежую или сухофрукты?

eastflower 27 января 2014 21:03

Нашла рецепт с творогом. Используется и сухая и свежая клюква. Но так как у меня сушеная закончилась, буду со свежей делать.

zykerka_zuki 27 января 2014 21:08

люблю творожное (я правда рикоттой заменяю но тоже ничего). повезло тебе с клюквой я тут только в сухофруктах встречала,свежей не видела!)

eastflower 27 января 2014 21:13

Ну, у нас свежая тоже уже отошла, буду замороженную использовать (это я ошиблась, когда писала), но вот что-то, а клюква есть. Хотя в этом году продают такую крупную, она мне не нравится - очень уж толстая кожица и семена. Много отходов, после процеживания через сито.

zykerka_zuki 27 января 2014 22:03

честно признаться я даже вроде ее и не пробовала свежую)

eastflower 27 января 2014 22:46

Кислая, жуть :-)). Я ее не люблю в свежем виде.

zykerka_zuki 27 января 2014 23:34

я варенье люблю,всегда в Икее закупаюсь)))

flamebelle 27 января 2014 14:17

Леночка, очаровательное и романтичное печенье с клюквенными крапинками! В самый раз для праздника и просто порадовать себя и свою семью.

eastflower 27 января 2014 14:58

Оксаночка, спасибо! Да, надо почаще радовать, хотя сын уже тортик заказал, думаю, какой бы сделать.

flamebelle 28 января 2014 11:48

Представляю, как ему тяжело выбрать - одни только названия запомнить, не говоря уже о вкусах…

eastflower 28 января 2014 12:58

Ну, у него уже есть 3 любимых торта: с грейпфрутом, с клюквой и вишенками.

tania_bondarets 28 января 2014 00:37

очень с клюквой люблю)

eastflower 28 января 2014 00:43

Танечка, как я тебя понимаю. Мне самой тоже с клюквой нравится.

t_brenon 29 января 2014 02:27

все любят клюкву!!)))

eastflower 29 января 2014 11:34

Да, да, это точно :-))

11 февраля 2014 23:12

Получились просто замечательные печеньки!!! спасибо за рецепт!!)

eastflower 11 февраля 2014 23:49

Ура! Как я рада, что вам понравились. Спасибо за доверие.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast