Греческое печенье с брынзой и тимьяном (29 января 2014)

Это печенье получается очень вкусным, нежным, мягким внутри. Рисовая мука придает особую текстуру, но ее можно заменить на пшеничную. Вместо тимьяна можно положить любимую вам траву, но лично мне, с тимьяном очень понравилось.
Делается очень легко, каких-то 30-40 минут и вы уже наслаждаетесь свежей выпечкой.

Вот рекомендация от Вики **kinda_cook** : "Я бы рекомендовала не менять полностью рисовую муку на простую, если нет возможности найти рисовую, то лучше тогда заменить эти 65 г рисовой муки на 35г крахмала кукурузного и 30г простой муки, тогда рассыпчатость будет приближена к оригиналу :)".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

65 г рисовой муки (можно смолоть рисовые хлопья или взять готовую муку)

60 г муки

1 ч.л. разрыхлителя

1 ст.л. сахара

50 г сливочного масла

50 г брынзы

1 ст.л. тимьяна (у меня сушеный)

1 яйцо для смазки

2 ст.л. кунжута

Приготовление:

Рисовую и пшеничную муку перетереть руками с маслом и брынзой. добавить сахар, разрыхлитель, тимьян. Замесить тесто. Если тесто не будет собираться в шар, можно добавить немного молока.

Раскатать тесто толщиной 5 мм, вырезать круги.

Смазать яйцом и посыпать кунжутом.

Выпекать в разогретой до 200С 10 минут до золотистого цвета.

Комментарии (44)

> **arisha_petrovi4** 29 января 2014 12:51
>
> Очень сипмпатичные штучки!Лена, сразу вопрос: масло холодное, да? а брынза размятая, натёртая?

> **eastflower** 29 января 2014 12:57
>
> Масло можно холодное, тогда лучше будет раскатываться. Хотя я брала мягкое. Брынзу можно размять вилкой для удобства. Я положила куском и просто руками уже перетерла.

> **arisha_petrovi4** 29 января 2014 13:00
>
> Спасибо за оперативный ответ!)Edited at 2014-01-29 08:01 am (UTC)

> **kinda_cook** 29 января 2014 12:54
>
> Я бы рекомендовала не менять полностью рисовую муку на простую, если нет возможности найти рисовую, то лучше тогда заменить эти 65 г рисовой муки на 35г крахмала кукурузного и 30г простой муки, тогда рассыпчатость будет приближена к оригиналу :)Печеньки выглядят замечательно, представляю какой аромат!

> **eastflower** 29 января 2014 12:58
>
> Викуль, спасибо! Сейчас допишу.

kinda_cook 29 января 2014 13:47

я ж просто в начале ГВ ограничивалась в глютене из-за аллергенности малой, но все обошлось и сейчас хорошо, у нас только аллергия на картошку :),так вот перепробовала много разных вариаций с рисовой, кукурузной, гречневой мукой и еще крахмал. Теперь знаю как они себя ведут :)

eastflower 29 января 2014 14:21

Твои комментарии очень ценны. Спасибо!

sunpolina 29 января 2014 12:58

Роскошно, Леночка!

eastflower 29 января 2014 13:25

Полиночка, спасибо!

liligorina 29 января 2014 13:07

Какое интересное сочетание! И выглядит очаровательно!

eastflower 29 января 2014 13:27

Лиля, спасибо! Это подчищаю свой холодильник. Как только попадается рецепт и ингредиенты есть, бегу сразу делать. Печеньки проще всего напечь. Хотя муж уже ворчит, что много едим мучного :-0)

cookonline 29 января 2014 13:31

Аппетитные!

eastflower 29 января 2014 13:32

Ира, спасибо!

lifetastesgreat 29 января 2014 13:38

какое необычное печенье! очень вкусно текстура выглядит!

eastflower 29 января 2014 14:22

Анечка, они после выпечки очень нежные. А вот, если просто оставить, не накрывая, то подсушиваются. Я сегодня остатки доедала, уже были как печеньки хрустящие.

para_gn0m0v 29 января 2014 13:53

Лен, какое солнечное печенье! И структура мне очень нравится!

eastflower 29 января 2014 14:23

Оксаночка, буду рада, если опробуешь. Очень быстро готовятся, поедаются, правда, тоже быстро. Но мои все-таки сладкоежки, у них вчера был выбор: печеньки с тимьяном или рогалики с клюквой. Выбрали последнее. А я первые ела.

zykerka_zuki 29 января 2014 14:31

классное печенье!!! мне почему то сразу ассоциация с каким то супчиком или даже борщиком для закуски!!!! мммм!!!

eastflower 29 января 2014 14:54

правильная ассоциация. Я как раз с супчиком их сегодня и доела :-0)

zykerka_zuki 29 января 2014 18:46

ммм… вкусно!!!!

mary_pontus 29 января 2014 15:17

Леночка, привет!))Отличный рецепт!Вот только у мужа аллергия на рисовую муку! ((

eastflower 29 января 2014 15:21

Тогда замени ее на кукурузную или пшеничную. Марина, спасибо!

mary_pontus 29 января 2014 15:30

Хорошо, попробую!!

aranart 29 января 2014 16:09

Замечательное печенье!

eastflower 29 января 2014 18:02

Дарик, спасибо! Трудно оторваться.

mrs_home 29 января 2014 20:06

Симпатюльки какие, Леночка)))

eastflower 29 января 2014 20:16

Анют, думаю, Илье Николаевичу понравятся.

mrs_home 29 января 2014 20:18

И я так думаю))

zuzu38 29 января 2014 21:13

Я бы сказала -загадочные! Хочется одну взять и укусить.

eastflower 29 января 2014 21:15

Только на одно не остановиться :-))

innagenne 29 января 2014 21:50

Какие вкусные, сохраню!

eastflower 29 января 2014 22:35

Инночка, спасибо! Буду рада, если пригодятся.

dancedance92 29 января 2014 22:07

Аппетитные!)))Беру однозначно себе в избранное))

eastflower 29 января 2014 22:35

Ксюша, спасибо! Да, они стоят, чтобы их готовить. Очень вкусные получаются.

agro_al 30 января 2014 02:27

Я так чувствую, что сырное печенье тебе очень пришлось по вкусу…. Я все замечаю))))

eastflower 30 января 2014 02:29

Да, все, что с сыром, я люблю :-)). А еще мне понравилось твое ризотто и мужу тоже.

agro_al 30 января 2014 02:33

Спасибо, мне очень приятно…Дима у тебя замечательный. Вы очень друг другу подходите)))

eastflower 30 января 2014 02:35

Спасибо, передам. У тебя как с графиком, вроде бы встретиться хотели?

agro_al 30 января 2014 10:59

Зая, вообще аврал - выставка на носу, конкурс, доделка сайта… а сколько упаковки…. О!

eastflower 30 января 2014 11:15

Ок, пиши, как посвободнее станет :-))

sago_cuisine 30 января 2014 19:33

Вкусное какое! А у меня фета завалялась, думаю, можно и её взять.

eastflower 30 января 2014 22:54

Светочка, очень хорошо подойдет.

tania_bondarets 31 января 2014 02:22

печенье прямо слоеное)

> **eastflower** 31 января 2014 02:25
>
> Танюш, оно такое, но внутри мягкое, хотя, когда немного подсохло стало хрустящим и слоеным.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast

