# Печенье (18 марта 2014)




Я немного приболела. Но в ближайшее время постараюсь выложить пост в сообщество. У нас снег, морозы - это после солнечных теплых весенних дней :((. Выкладываю рецепт паровых медовых печений. Его дали в далекие 90-е маме на

работе. Как я тогда любила их: есть и готовить. Это были мои фирменные печеньки. Готовить их было очень легко: замесить тесто, скатать шарики и уложить в пароварку (мантышницу). В те времена с продуктами была напряженка, сливочного масла не было, маме на работу приносили спред "Елена", из которого что только мы не делали: пекли, делали крем, ели так. Это уже потом появились имортные масла Anchor и др., который я просто обожала за его вкус. Ну, конечно, после рамы и всякой другой ерунды. Сейчас я его тоже часто покупаю, но больше из ностальгических соображений.
Но, времена меняются и вкусы тоже. Решила сделать, получились вкусные. Но уже не то, душа просит что-то другого. Вообще поняла, что со всеми этими МК, дегустациями хочется нового, необычного, как по вкусу, так и по текстуре. В общем, разбаловалась. Но готова пробовать, искать, и искренне радуюсь новым открытиям.
Но, когда времени нет, а к чаю что-то хочется сладкого, то простенькие печенюшки становятся палочкой-выручалочкой.

**Ингредиенты:**
3 ст. муки
2 ч.л. соды (негашеной)
100 г сливочного масла
3 яйца
1 ст. сахара
3 ст.л. меда
**Приготовление:**
Муку перетереть со сливочным маслом в крошку. Добавить соду.
Яйца взбить с сахаром, добавить мед и взбить все до светлого пышного состояния. Добавить мучную смесь, перемешать. Замесить тесто. Тесто охладить в холодильнике 30 минут.
Сформировать руками шарики, уложить в пароварку (я использовала мантышницу, смазанную маслом) и готовить 40 минут.




**Ингредиенты:**
125 г муки
70 г сливочного масла
1 желток
50 г сахара
щепотка соли
1 ч.л. ванильного сахара

**Приготовление:**
Муку с маслом и сахаром перетереть руками в крошку, добавить соль, ванильный сахар. Добавить желток, замесить тесто (если нужно, то добавить холодную воду или молоко, чтобы тесто собралось в шар). Скатать колбаску диаметром 4-4.5 см.

Охладить 2 часа в холодильнике, нарезать кружочками тощиной 5-6 мм. Выпекать в разогретой до 190С духовке 10 минут до золотистого цвета. Охладить.

---

## Комментарии (41)

**i_muminov** 18 марта 2014 09:13

Елена, скорейшего выздоровления!Взял на заметку, рецепт! Спасибо!

**eastflower** 18 марта 2014 09:18

Искандар, большое спасибо! Буду рада, если понравится.

**elif_kose** 18 марта 2014 09:45

спасибо за рецепт! Утащила - буду печь!

**eastflower** 18 марта 2014 09:47

Спасибо! Буду рада, если понравятся.

**zykerka_zuki** 18 марта 2014 10:00

вкусные печенюшки) первые такие красивые коричневенькие)

**eastflower** 18 марта 2014 14:48

Оксаночка, спасибо!

**liligorina** 18 марта 2014 10:00

Выздоравливай и не болей!Печеньки симпатичные.По поводу душа просит нового - ты права! Я мечтаю о новых мастер-классах и новых тортиках.:) Но на мастер-классы никак не вписываюсь :( А на тортиках пытаюсь отрываться ))Про масло. У меня дети до сих пор Раму добрым словом поминают. )) В детстве ее мазали и под сахар, и под соль ) А Анкором я сейчас в готовке пользуюсь частенько.Edited at 2014-03-18 06:02 am (UTC)

**eastflower** 18 марта 2014 10:54

Лиля, значит, ты меня понимаешь. Да, я тоже хочу тортами заняться, всю неделю занималась песочным тестом, много тартов напекла и тарталеток. Чему очень рада.

**imungu** 18 марта 2014 10:19

Выздоравливай скорее. А печенье замечательное.

**eastflower** 18 марта 2014 10:53

Ирочка, спасибо!

**eastflower** 18 марта 2014 10:54

Полиночка, дорогая, спасибо! Развесилили попрыгушки :-0)).

**aranart** 18 марта 2014 11:03

Выздоравливай поскорее!Печенье на пару - интересный способ)

**eastflower** 18 марта 2014 11:21

Дарик, спасибо! Да, удобно, когда духовки нет. Но они на любителя. Кому-то сразу нравятся, а кто-то говорит ФИ.

**natavera15** 18 марта 2014 11:03

Ленусь,выздоравливай,сейчас многие болеют((у нас тоже опять зима началась(а печеньки они всегда вкусные воттна пару только никогда не готовила,хотя рецептов много встречала:-)

**eastflower** 18 марта 2014 11:20

Натулик, спасибо! Да, видно, разделись раньше времени, вот и расплачиваемся :-)). Попробуй, может, понравятся. Мне больше с молоком понравились.

**para_gn0m0v** 18 марта 2014 13:57

Лена, впервые слышу о паровом печенье!

**eastflower** 18 марта 2014 14:48

А я рада, что смогла удивить :-0)

**natapovarenok** 18 марта 2014 13:59

Леночка, не болей!Печенье и пряники вкусные!

**eastflower** 18 марта 2014 14:49

Наташенька, спасибо! Лечусь. Сын вчера порцию вит.С в виде свежевыжатого апельсинового сока дал.

**y_u_l_i_a_s_h_a** 18 марта 2014 14:14

Лена, скорейшего тебе выздоровления!!! Печенье в пароварке очень интересно, не встречала такого еще.

**eastflower** 18 марта 2014 14:49

Юленька, спасибо! Надеюсь, понравится.

**innagenne** 18 марта 2014 14:39

Леночка, какие интересные печенья на пару! Сделаю, мне медовая выпечка нравится. Выздоравливай! Я тоже болею(( в последний день отпуска с мужем слегли с температурой((((

**eastflower** 18 марта 2014 14:50

Инночка, ну, это ваши организмы не догуляли, вот и сбунтовались против работы :-))). Спасибо большое! Вы тоже поправляйтесь.

**lifetastesgreat** 18 марта 2014 16:02

паровое печенье для мея диковинка! никогда такого не ела и не пекла!

**eastflower** 18 марта 2014 16:13

Анечка, рада, что расскзала вам. Рецепт давано в книжке лежал без дела, а теперь, может, новая жизнь начнется.

**kinda_cook** 18 марта 2014 16:13

Леночка, выздоравливай побыстрей!Интересно, я уже не раз слыхала о приготовлении печенья на пару, но сама до сих пор ни разу не пробовала

**eastflower** 18 марта 2014 16:16

Викуль, спасибо! Оно совершенно отличается от обычного, но на любителя. Моя малышня по парочке съели и все. А мне с молочком понравились.

**dancedance92** 18 марта 2014 17:00

Выздоравливай скорее!)))Какой рецепт не сложный:))А выглядят оочень аппетитно:))

**eastflower** 18 марта 2014 17:03

Спасибо большое! Я только рада буду, если тебе рецепт пригодится.

**arigos** 18 марта 2014 19:02

Скорейшего выздоровления!

**eastflower** 18 марта 2014 19:38

Спасибо большое!

**flamebelle** 18 марта 2014 19:48

Леночка, отличные рецепты! Печенье - всегда в ходу, его много не бывает)))Не болей, дорогая!

**eastflower** 18 марта 2014 19:55

Оксаночка, спасибо! Сын лечит витамином С - сок из апельсинов давит. С таким докотором скоро поправлюсь.

**vsetajnoejavnoe** 18 марта 2014 20:35

не болей! мы как раз недавно с подружкой возмущались на тему спредов, которые продаются вместе с маслом и выглядят настолько похоже, что не самые разборчивые покупатели берут их, не читая состава( а рамы всякие тоже вспоминали, я тоже её любила в детстве)))

**eastflower** 18 марта 2014 21:12

Викуль, спасибо! Я сама видела, как старушка брала спред, который лежал рядом с маслом, и спросила меня, почему он так дешево стоит. Когда я ей сказала, что это маргарин, она, конечно, сливочное масло взяла. А рама, думаю, многим нравилась. В принципе, она из всех этих спредов, самая вкусная была.

**jd_ganna** 18 марта 2014 21:38

Лена, паровое печенье такое интересное!Не болей, весна уже вовсю шагает. У нас, после трёх дней холода, тепло совсем, почти 20 тепла. Я сегодня на грядке ковырялась. Даже редиску посеяла и морковки немного. Вот.

**eastflower** 18 марта 2014 23:20

Жанночка, спасибо! Ух, ты, как вам здорово!!! Значит скоро у тебя своя редисочка будет. Буду ждать.

**7chocolat** 18 марта 2014 21:42

Лена, выздоравливай!

**eastflower** 19 марта 2014 00:40

Настюш, спасибо! Уже поправляюсь, не хочется долго болеть весной, столько дел и планов, все-то надо успеть :-)))

**para_gn0m0v** 4 апреля 2014 09:31

Лен, делаю твои булочки. Насколько они увеличиваются в размерах? Через какое расстояние их нужно в пароварку укладывать?

**eastflower** 4 апреля 2014 09:32

Оксаночка, ставиь их на расстоянии 2 см, они немного растекутся.

# Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

