Итальянское печенье (3 апреля 2014)



Давно хотела опробовать выпечку с манкой. Этот рецепт взяла у Юлии Высоцкой. Так как пекла печенье в первый раз, то манки немного уменьшила, получилось очень вкусно и ароматно. Тем, кто любит манку - можно класть всю порцию.

Печенье очень хрустящее.
Несу на ФМ "Рецепты из закладок".

Ингредиенты:

100 г сливочного масла
200 г манки (я положила 125 г)
170 г муки (я положила 245 г)
2 яйца
100 г сахара
Цедра 1 апельсина

Приготовление:

Яйца взбить с сахаром в плотную светлую массу.
Масло перетереть с мукой и манкой, добавить натертую цедру, перемешать.
Вылить яйца, перемешать.
Отправить тесто в холодильник на 1 час.
Сформировать шарики руками, немного сплющить.
Выпекать в разогретой до 190С 15 минут до золотистого цвета.

Приятного чаепития!

Комментарии (49)

> **nnsvz_1** 3 апреля 2014 01:04
> какие красивые! :)

> **eastflower** 3 апреля 2014 09:08
> Наташенька, спасибо! Вот и опробовала я манную выпечку.

> **aranart** 3 апреля 2014 01:20
> Такое домашнее-домашнее)

> **eastflower** 3 апреля 2014 09:09
> Дарик, точно. Очень быстрые, но вкусные - что и надо, когда нет времени. Спасибо!

dancedance92 3 апреля 2014 05:29

Славные печенюшки:)Никогда не пекла с манкой (кажется). Она придает вкус или текстуру?:)

eastflower 3 апреля 2014 09:09

Ксюшенька, спасибо! Она больше текстуру дает, хотя вкус тоже есть, но такой легкий, печенья получаются очень хрустящими из-за манки.

dancedance92 3 апреля 2014 13:09

Ну спасибо за разъяснения!:))) теперь хоть буду знать:)))

monka_i_eda 3 апреля 2014 08:55

милые такие то ли прянички, то ли коржики)

eastflower 3 апреля 2014 09:10

Сонечка, спасибо! Быстрый вариант к чаю, удобно, сейчас времени мало. Хотя вчера делала Сант-Оноре, он у меня такой кривой получился - буду переделывать. Больше всего мне понравились заварные в карамели, правда, я и обжечься уже успели :-))

monka_i_eda 3 апреля 2014 09:15

ну хоть какое-то фото покажи? очень интересно)))да, хрустящая карамельная корочка это здоровоа я как-то умудрилась не обжечься, и это удивительно, потому что я обжигаюсь обо что угодно)

eastflower 3 апреля 2014 09:17

Ага, покажу. Прочитала у Маши рекомендации, попробую переделать. Сейчас слоеное тесто поставлю. Ну, а я буду теперь осторожна :-)). Рада, что у тебя находится время на ЖЖ, не пропадай.

natapovarenok 3 апреля 2014 09:15

Симпатичное печенье.)

eastflower 3 апреля 2014 09:18

Наташенька, спасибо!

zykerka_zuki 3 апреля 2014 09:38

очень симпатичные маленькие печенюшки))

eastflower 3 апреля 2014 09:39

Оксанчик, спасибо! Мне с манкой понравились, такие необычные.

zykerka_zuki 3 апреля 2014 09:53

я про такие не слышала но выглядят вкусно,иногда хочется простого печенья)))

manyasha_p 3 апреля 2014 09:47

Отличные печенья! И рецепт очень простой.

eastflower 3 апреля 2014 10:28

Спасибо! Да, очень простой, сейчас такие рецепты просто выручают.

flamebelle 3 апреля 2014 10:51

Мне нравятся рецепты, где тесто стоит, пока манка набухает. Тогда выпечка действительно получается очень приятной на вкус. Выглядит печенье чудесно!

eastflower 3 апреля 2014 11:22

Оксаночка, спасибо! Да, с манкой вкусно, я ее как-то добавляла, но очень мало, а здесь она просто ощущается хорошо, мне понравилось.

liligorina 3 апреля 2014 11:04

Какой быстрый рецепт! И выглядит очень симпатично!

eastflower 3 апреля 2014 11:27

Лиля, спасибо! Да, очень быстрый, но это никак не умаляет его достоинств.

rusudan2 3 апреля 2014 12:47

Прекрасное печенько!!!тоже есть рецепты с манкой,но не дошла)))теперь можно смело печь!;)

eastflower 3 апреля 2014 22:53

Даночка, спасибо! Думаю, тебе понравится.

para_gn0m0v 3 апреля 2014 12:49

Лен, разлом такой интересный, манящий!

eastflower 3 апреля 2014 22:54

Оксаночка, спасибо!

agro_al 3 апреля 2014 14:18

Из текста решила, что ты не любитель манки? По мне так манка и мука равнозначны)))

eastflower 3 апреля 2014 14:44

Я в выпечке ее не особо пробовала в больших количествах, ну, теперь-то распробовала.

lanochka08 3 апреля 2014 15:33

Как красиво и просто) Утащу,пожалуй, рецептик к себе в закладки- мальчики мои любят помогать мне при выпекании печенек- вот начала собирать коллекцию)))

eastflower 3 апреля 2014 22:54

Светочка, спасибо! Да, их быстро делать - раскатать руками и все, деткам понравится.

lanochka08 4 апреля 2014 13:52

Да- и процесс парням моим должен понравиться)))

wowcook 3 апреля 2014 16:34

Лена, очень красиво смотрятся твои печешки!Ты когда снимала, во сколько часов, кажется вечером. И что со светом? Не два источника? Что-то я совсем...))Просто мне очень нравицца цветовая-свктовая гамма.

eastflower 3 апреля 2014 22:53

Оля, спасибо! Снимала днем где-то между 13-14. Свет естественный, окно находится позади печенек. Плюс спереди отражатель, а то тень падает сильная.

y_u_l_i_a_s_h_a 3 апреля 2014 21:01

Такие нежные!

eastflower 3 апреля 2014 22:55

Юленька, спасибо! Вот теперь буду манку добавлять в печеньки, такую хрустящую текстуру придает.

arigos 3 апреля 2014 21:50

Красивые какие! Все ровненькие)))

eastflower 3 апреля 2014 22:55

Спасибо большое!

eastflower 3 апреля 2014 22:55

Большое спасибо! Обязательно опробую, очень аппетитный кекс.

frune4ka 4 апреля 2014 00:00

Я с манкой только манники и пекла, а есть и такое вкусное печенье. Отличный вариант к чаю, Леночка!

eastflower 4 апреля 2014 09:33

А я как раз манник и не пекла, пора исправляться. У тебя рецепт есть?

frune4ka 4 апреля 2014 11:55

Есть у меня банановый манник. Он вкусный, ароматный очень-очень, только цвет немного сероватый, и он влажненький.Вот ссылочка
http://frune4ka.livejournal.com/10692.html

eastflower 4 апреля 2014 20:24

Спасибо большое!

tania_bondarets 4 апреля 2014 00:36

Что-то я пропустила у нее этот рецепт) А откуда он?

eastflower 4 апреля 2014 09:33

Танюшка, по-моему, из передачи "Завтраки с Юлией Высоцкой".

tania_bondarets 5 апреля 2014 00:32

ясно)

sovenok_ksu 5 апреля 2014 02:15

Замечательные печеньки! :) Люблю такие - по-домашнему уютные. В ближайшее время обязательно будем печь, и помощник мой будет рад повозиться с тестом ;)

eastflower 5 апреля 2014 19:41

Спасибо за доверие, буду надеяться, что понравятся.

sovenok_ksu 6 апреля 2014 01:16

Леночка, испекла, понравились :), цедра апельсиновая очень в тему, манка делает печенье необычным. Пекла, кстати, тоже впервые с манкой. Только взяла полную порцию. В следующий раз уменьшу количество манной крупы для сравнения. Завтра сниму, покажу обязательно. Спасибо за рецепт! :)

eastflower 6 апреля 2014 01:21

Ура! Рада что понарвились. Это лучшая похвала, когда по рецепту готовят и конечный результат нравится. Спасибо за доверие! Мне очень приятно.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

