Кунжутное печенье (4 мая 2014)

Увидела вчера у Рузанны **zuzu38** печенье с кунжутом. Загорелась, сегодня испекла. Я вообще кунжут очень люблю, мимо пройти никак не могла. Рузанночка, спасибо за рецепт. Печеньки ОЧЕНЬ вкусные.
Я немного уменьшила сахар, поэтому они у меня не так красиво растеклись, как у Рузанны. Если печенье просто выкладывать шариком, оно немного растечется, но не сильно. И если выпекать не долго, то внутри печенье останется мягким. У меня получилось 2 варианта: я размазывала ложечкой и просто выложила - и тот, и другой вариант мне очень понравились.
А еще я забыла пожарить кунжут :((.
Так как печень готовятся очень быстро, отнесу их Ане **lifetastesgreat** на ФМ "Готовим быстро".
А также забегу к Оксане **flamebelle** на ее ФМ "На пироду! На пикник!".



Ингредиенты:

60 г сливочного масла

120 г сахара (я положила 90 г)

1 яйцо

70 г муки

щепотка соли

0.5 ч.л. разрыхлителя

1 ч.л. лимонного сока

160 г жареного кунжута

Приготовление:

Взбить масло с сахаром и щепоткой соли. Добавить яйцо, взбить. Добавить

лимонный сок, взбить. Всыпать муку, разрыхлитель, кунжут, перемешать. Выкладывать на пергамент чайной ложкой. Если хотите, чтобы они были тоньше, то ложкой надо слегка размазать. Можно выложить просто шариком, тогда печенье будет мягким внутри. Печенье выкладывать на расстоянии 3-4 см, так как оно растечется.
Выпекать в разогретой до 180С духовке 8-15 минут. Оно будет мягким в горячем виде, но потом станет хрустящим.

Приятного аппетита!

Комментарии (36)

> **sunpolina** 4 мая 2014 13:15
> Должно быть великолепно!

> **eastflower** 4 мая 2014 19:54
> Полиночка, спасибо! Очень вкусные, деткам понравились. Да, я сама уже себя останавливаю.

> **feeling_me_more** 4 мая 2014 13:38
> По-моему, это прекрасно! Кажется, я знаю свои планы на вечер))

> **eastflower** 4 мая 2014 19:57
> По-моему, я тоже догадываюсь. Оно получается очень вкусным. Мелкий положил чашку с печеньем возле себя и деловито сказал "Мое".

> **olga_ro** 4 мая 2014 13:58
> Очень симпатично. Оно не очень сладкое получается?

> **eastflower** 4 мая 2014 19:57
> После того, как уменьшила сахар, самое то. Но, если сомневаешься, то можешь положить 90 г коричневого сахара, он будет менее сладким, чем белый, ну, и карамельный вкус будем в печеньках.

lifetastesgreat 4 мая 2014 14:41

Ого, сколько кунжута! Очень полезное получается!

eastflower 4 мая 2014 19:58

Анечка, ага деткам хорошо, особенно, если молочку не очень едят, все-таки кальций. А печеньки как-то быстро закончились :((. Пора новую партию делать. В этот раз кунжут пожарю.

zuzu38 4 мая 2014 18:11

Леночка, спасибо ,что пекла! На здоровье!!!Знаешь ,по моим рецептам не так часто пекут.В тех единичных случаях , когда пекут, а так радуюсь ,как ребенок!!!Вот сегодня тот самых случай.Спасибо тебе!!!На счет печенек.Все дело в муке.Я пекла и во второй раз , и у меня вновь получились плоские.Правда с жаренным кунжутом совсем другая песня.В смысле вкуса-более насышанный.

eastflower 4 мая 2014 20:00

Как я тебя понимаю. Они меня просто заворожили, ты их еще так сняла красиво. Это тебе спасибо за такой рецепт вкусный. Да, я тоже подумала, что вкус должен быть насыщенным. У меня ребенок увидел, что печенье быстро заканчивается, подвинул к себе тарелку и деловито сказал "Мое". Буду их еще печь. Спасибо!

vsetajnoejavnoe 4 мая 2014 18:19

вкусные печеньки!

eastflower 4 мая 2014 20:03

Викуль, очень вкусные!

7chocolat 4 мая 2014 19:02

Оххх, как я люблю выпечку с кунжутом…

eastflower 4 мая 2014 20:04

Настя, тогда точно твои. Я тоже очень люблю с кунжутом, очень понравились. В зависимости от предпочтений можно сделать хрустящими, можно мягковатыми - в любом виде исчезают практически мгновенно.

para_gn0m0v 4 мая 2014 20:20

Лена, все-таки восхищаюсь я твоей выпечке! Очень симпатичные печенюшки!

eastflower 4 мая 2014 20:23

Оксаночка, спасибо! Печеньки мы с детьми очень любим, да, и быстрый вариант всегда в помощь. С кунжутом получились прямо очень хорошими. Я его люблю, поэтому просто руки так и хотели испечь, но вчера уже поздно было. Их деткам хорошо, в кунжуте много кальция.

tania_bondarets 4 мая 2014 20:23

с обжаренным кунжутом должно быть более ароматно?

eastflower 4 мая 2014 20:35

Да, там вкус должен быть более насыщенным. Ничего во второй раз обязательно обжарю. Эту партию быстро съели :-))

sago_cuisine 4 мая 2014 20:46

Я тоже на них внимание обратила:)

eastflower 4 мая 2014 21:24

Светочка, очень рекомендую: вкусно и полезно. Правда, лучше готовить двойную порцию, уж очень быстро съедаются.

frune4ka 4 мая 2014 23:42

О, так много кунжута. Я его в блюдах очень люблю. А вот печенье такое не делала, наверное ароматненько должно быть.

eastflower 5 мая 2014 00:55

Юленька, советую попробовать. Если любишь кунжут, то должно понравится. У меня сегодня муж съел и ему понравилось, для него это редкость.

h_e_l_g_a_a 5 мая 2014 01:22

такое в Иордании ела)

eastflower 5 мая 2014 01:25

Как интересно!

aranart 5 мая 2014 10:19

Отличное печенье!

eastflower 5 мая 2014 12:23

Дарик, спасибо! Оно такое :))

zykerka_zuki 5 мая 2014 12:05

Леночка печенье супер как бы я угостилась и при чем не одним бы дело закончилось!

eastflower 5 мая 2014 12:24

Я сама к тарелочке еще долго бегала, пока сын ее к себе не придвинул и не сказал: "Мое". Тут-то все и закончилось :))

flamebelle 5 мая 2014 17:19

Столько кунжута!!! Как я его люблю, особенно в печенье! Чудо! Спасибо, Леночка!

eastflower 5 мая 2014 23:16

Оксаночка, спасибо! Готовь на радость - оно получается вкусным.

dancedance92 6 мая 2014 00:11

Простое, но наверняка вкусное!)))

eastflower 6 мая 2014 08:13

Ксюшенька, спасибо! Оно, действительно, очень вкусное.

mozg72 6 мая 2014 00:58

...мне чтобы такое пробовать, нужен стоп-кран:):):) иначе случится кунжутный отрыв:):):)

eastflower 6 мая 2014 08:14

Это точно, быстро улетучивается почему-то. Ты тогда пеки полпорции, будем маленькая чашечка.

agro_al 6 мая 2014 12:49

Очаровательные печенюшки! А я люблю необжаренный кунжут) Бывает куплю для салатов или выпечки упаковку и весь съедаю просто так)

eastflower 6 мая 2014 13:07

Мариночка, спасибо! А мне вот пора снова кунжут покупать :-0)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

