Фундучное печенье с шоколадом

(4 июня 2014)

Это печенье давно уже привлекло мое внимание, но все, что-то откладывала. А недавно решила его опробовать, тем более, что муку фундучную получила. Мариночка, спасибо огромное!!!
Получилось очень рассыпчатое печенье, которое просто тает во рту. За счет орехов, масла и шоколада оно довольно сытное, но вкусное, Очень.
Рецепт взят из книги Staphane Glacier.
Рецепт несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Я жду гостей!".



Ингредиенты:

125 г сливочного масла

60 г сахара

1 желток

125 г муки

6 г разрыхлителя

100 г черного шоколада

50 г молотого жареного фундука

Приготовление:

Взбить масло с сахаром. Добавить желток, взбить.

Всыпать муку с разрыхлителем.

Всыпать порубленный шоколад и молотый фундук. Перемешать.

Выложить ложками тесто в виде шариков.
Выпекать при 180С 15 минут до золотистого состояния.

Комментарии (32)

natapovarenok 4 июня 2014 15:27

Лена, какое вкусное печенье!

eastflower 4 июня 2014 15:33

Наташенька, спасибо! Оно, действительно, очень вкусное получилось.

tata2706 4 июня 2014 15:40

Ммм, вкусное какое!

eastflower 4 июня 2014 15:42

Танюшка, оно такое тающее. Я когда попробовала, то пожалела, что так долго не готовила его.

tata2706 4 июня 2014 15:59

Ореховые вобще особенные, очень люблю, но редко пеку, надо скорее купить фундука и попробовать его:)

agro_al 4 июня 2014 15:43

я всегда говорила, что добрые люди притягивают к себе добро!!! Как приятно получать подарки!!! Как вкусно из них готовить!

eastflower 4 июня 2014 15:44

Спасибо, Оленька! Да, подарки получать приятно, дарить тоже приятно. Ты в районе Выборгской сегодня-завтра не будешь?

agro_al 4 июня 2014 15:48

Сегодня буду. У меня с 20 до 21 часа английский)))Edited at 2014-06-04 11:48 am (UTC)

eastflower 4 июня 2014 15:49

ЗЗаходи, я тебя банановым кексом угощу.

agro_al 4 июня 2014 15:54

Как я удачно заглянула в ЖЖ!!! позвоню)

eastflower 4 июня 2014 15:57

Ок, буду ждать.

jd_ganna 4 июня 2014 16:01

Лена, сколько красивого печенья у тебя! Тоже хочу испечь. И как только ты успеваешь?

childrens_menu 4 июня 2014 16:16

Какое же оно ароматное и вкусное! А другими орехами можно же заменить?))

irsenas 4 июня 2014 16:38

вкусняшка!

zalevchik 4 июня 2014 17:25

Я очень люблю ореховые печенья - они всегда такие рассыпчатые получаются. А с фундуком, думаю, вобще супервкусно! Спасибо, что поделилась рецептом!PS. Леночка, а сколько приблизительно штук из этой нормы получается?

aranart 4 июня 2014 18:19

Обожаю сочетание фундука с шоколадом) Вкусное очень!

eastflower 4 июня 2014 22:11

Дарик, спасибо!

manyasha_p 4 июня 2014 18:38

Вкусное печенье! У меня сегодня тоже фундук был в выпечке)))

eastflower 4 июня 2014 23:22

Значит, мы вдвоем насладились ароматом фундука :-))

vsetajnoejavnoe 4 июня 2014 21:07

я не успеваю читать твои рецепты! вот это производительность!

eastflower 4 июня 2014 23:23

Викуль, спасибо! По мелочи всегда пеку, когда хочется чего-то к чаю. Вот давно тортов не пекла :((.

vsetajnoejavnoe 5 июня 2014 08:46

я тоже что-то давно торты не делала, с поездками в деревню вообще не получается что-то серьёзное планировать.

elementalisto 4 июня 2014 21:17

Какое аппетитное печенье.Жаль, что фундук не ем =((

eastflower 4 июня 2014 23:23

Спасибо большое! Можно заменить на другие орехи, которые любите.

frune4ka 4 июня 2014 23:14

Я представляю какое оно ароматное. Я люблю ореховую выпечку, она всегда такая рассыпчатая, ароматная. Чаще всего делаю из грецкого ореха, а фундук безумно люблю, всегда просто так съедаю орешки)

eastflower 4 июня 2014 23:16

А помнишь твои фундучные палочки, до сих пор помню, какие они вкусные! Надо будет еще сделать.

frune4ka 4 июня 2014 23:22

Даааааааа, какое же оно вкусное! Муж был в полном ауте и восторге) точно, надо повторить!

liligorina 4 июня 2014 23:21

Фундук с шоколадом просто созданы друг для друга)) Впрочем миндаль к шоколаду тоже подходит))

eastflower 4 июня 2014 23:24

Только фундук намного ароматнее в выпечке, очень его люблю. Спасибо!

sunpolina 5 июня 2014 13:37

Леночка, такие аппетитные получились и уютные!!

para_gn0m0v 5 июня 2014 14:09

С орешками и шоколадом должно быть очень вкусно!

flamebelle 5 июня 2014 15:42

Такое вкусное печенье только двойной порцией делать. Супер!!!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast