Кукурузно-рисовое печенье (6 июня 2014)

Вчера в сообществе **bakecook_base** выложила безглютеновое кукурузно-рисовое тесто от Луки Монтерсино. Из остатков я сделала печеньки. Получились. ну, очень вкусными - рассыпчатыми, в меру сладкими, тающими во рту.



Ингредиенты:
80 г мягкого сливочного масла
90 г сахарной пудры
50 г желтков
1/4 ч.л. разрыхлителя
8 г молока
100 г рисовой муки
60 г кукурузной муки

Приготовление здесь.

Приятного чаепития!

Комментарии (14)

> **manyasha_p** 6 июня 2014 15:08
> Выпечку с кукурузной мукой еще не пробовала, а вот с рисовой очень понравилось.

> **eastflower** 6 июня 2014 16:18
> Мариночка, очень рекомендую, кукурузная мука особый вкус придает (несильный, но очень приятный). Я теперь часто покупаю. Если будешь покупать кукурузную муку, то держи ее в холодильнике, чтобы она не прогоркла и жучки не завелись. Это меня Оксана научила.

> **manyasha_p** 6 июня 2014 16:35
> Спасибо за совет. Обязательно попробую эту муку.

> **flamebelle** 6 июня 2014 15:27
> Вот они, красавчики из безглютенового теста! Спасибо, Леночка!

eastflower 6 июня 2014 16:19

Оксаночка, спасибо! И за совет с кукурузной мукой, спокойно стоит себе в холодильнике. Я, правда, в последнее время про нее забыла, но сейчас исправлюсь.

h_ellen 6 июня 2014 19:40

Ой, стоит у меня и кукурузная и рисовая мука. Никак не применю…)Чтобы не пропала, надо делать это печенье и эти формы.

eastflower 6 июня 2014 19:58

Леночка, буду рада, если понравится.

natapovarenok 6 июня 2014 21:26

У меня без дела стоят оба вида муки…Печенье прекрасное получилось!

eastflower 6 июня 2014 21:35

Наташенька, спассибо! Из кукурузной можно сделать крекеры, очень вкусные получаются.

natapovarenok 6 июня 2014 21:38

Лена, у тебя есть рецепт?

eastflower 6 июня 2014 21:40

Ага, вот здесь: http://eastflower.livejournal.com/77436.html

natapovarenok 6 июня 2014 21:41

Спасибо!

sunpolina 8 июня 2014 16:31

Какие славные звёздочки :)

eastflower 8 июня 2014 17:21

Полиночка, спасибо! Детки на разные формочки такие падкие, сразу обращают внимание :-))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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