Печенье "Мантекадо" (13 июня 2014)

Это печенье, популярное в Испании, Мексике, южных штатах США и бывших испанских колониях, например на Филиппинах, традиционно пекет в родественские дни. В Андалусии печенье первоначально готовили на сале иберийских свиней, но сейчас отдают предпочтение сливочному маслу. Существует также вегетерианский вариант печенья на оливковом масле. В Техасе часто добавляют анис.
Этот вариант ароматизирован корицей и лимоном (журнал "Изысканная выпечка" №22).
Получились очень нежные, рассыпчатые печенья.



Ингредиенты:

175 г сливочного масла

100 г сахара

100 г молотого миндаля (у меня был неочищенный и уже обжаренный)

200 г муки

цедра 1 маленького лимона

1 ч.л. молотой корицы

Приготовление:

Взбить мягкое масло с сахаром. Подмешать молотый миндаль, муку, цедру и корицу. Размешать до получения мягкого теста.

Тесто скатать колбаской, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник.

Нарезмть толщиной 5 мм, выложить на противень.

Выпекать в разогретой до 160С духовке 20-25 минут до золотистого цвета.

Приятного чаепития!

Рецепт несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Я жду гостей!".
А также поддержу Олю **olga_ro** и несу на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".

Комментарии (44)

riviera76 12 июня 2014 23:44

Елена какая прелесть и во время! У меня как раз миндаль лежит, зимнее уже не хочется печь, а вот печеньки было бы здорово.

eastflower 12 июня 2014 23:45

Буду рада, если пригодится. Мне понравилось, очень рассыпчатое, прямо во рту тает, правда ,очень уж быстро исчезает :-))

aranart 13 июня 2014 00:02

Замечательное печенье)

eastflower 13 июня 2014 07:29

Дарик, спасибо!

irsenas 13 июня 2014 04:58

Леночка, очаровательное печенье!

eastflower 13 июня 2014 07:29

Ирочка, спасибо!

lifetastesgreat 13 июня 2014 05:43

Леночка, ты кладезь рецептов печенья! Осень вкусно выглядит и состав мне нравится!! Забираю!

eastflower 13 июня 2014 07:30

Анют, я только рада буду, если тебе понравится. А у меня сейчас период конференций - пеку печенья, вот и пробую разные рецепты, чтобы разнообразить меню:-))

zykerka_zuki 13 июня 2014 09:20

чудное печенье! мне кажется что оно очень нежное и хрупкое!

eastflower 13 июня 2014 15:41

Оксаночка, ты права, оно такое! Правда, так быстро исчезает из тарелки :))

monka_i_eda 13 июня 2014 10:03

на сале!.. да, где-то я еще встречала сало в испанских рецептах)

eastflower 13 июня 2014 16:20

Видно ,у них было принято :-))).

manyasha_p 13 июня 2014 10:10

Какое вкусное печенье!

eastflower 13 июня 2014 16:21

Мариночка, спасибо! Печеньки люблю за то, что можно их вжих-вжих и настряпать, вот и пробую разные, тем более, что мои шустрики их грызут только так. Правда, уже начинают выбирать и говорить порой свое "фи" :-))

nina_minina 13 июня 2014 10:49

очень приятные печеньки)

eastflower 13 июня 2014 16:22

Нина, спасибо!

natapovarenok 13 июня 2014 14:34

Лена, печенье классное!

eastflower 13 июня 2014 16:22

Наташенька ,спасибо!

frune4ka 13 июня 2014 19:53

Ленчик, отличное печенье! Я люблю журнальчики Изысканная выпечка, все почти скачала в электронном виде, там такое все сладкое и вкусное)

eastflower 13 июня 2014 23:10

Юленька, спасибо! Я тоже люблю этот журнал, когда формочки интересные попадаются - стараюсь купить, а так тоеж скачиваю. А рецепты нравятся - легко и просто, но много.

halynatykhoruk 13 июня 2014 21:25

знакомое печенье.только здесь оно обычно обваляно в пудре.я,честно говоря,его не очень...как тебе оно,Лен?

eastflower 13 июня 2014 23:16

Галя, мне понравилось. У меня еще был молотый жареный миндаль - очень ароматное получилось и рассыпчатое. Там вроде бы тоже по рецепту надо было в сахаре обвалять, я сначала забыла, а потом подумала, что лишний сахар не нужен. Оказалось в меру сладким. А какие у вас еще традиционные печенья?

para_gn0m0v 13 июня 2014 21:38

Какое классное печенье!

eastflower 13 июня 2014 23:16

Оксаночка, спасибо огромное!

yuliana_ni 13 июня 2014 21:59

В Андалусии готовим на свином жиру, мантека- свиной жир, отсюда и название. Остался месяц до начала новогодней кампании. Миндаль смолоть кусочками, сменить масло на жир и получится Испанский вариант. Миндальное мантекадо.

eastflower 13 июня 2014 23:17

Спасибо за объяснения, как интересно. А, когад жир кладут, очень жирными получаются? Про миндаль поняла, попробую кусочками, спасибо!

liligorina 13 июня 2014 22:07

гости будут в восторге))

eastflower 13 июня 2014 23:19

Лиля, твоим гостям к ФМ нужно иметь Очень растяжимые животики и широкие брюки/юббки :-)). Тебе столько вкусностей принесут, что откусив по кусочку, уже будут сыты и довольны.

halynatykhoruk 13 июня 2014 23:49

еще одно-на свинном жире выпечка полчается очень вкусной,рассыпчастой.не заменяй на масло,Лен.

eastflower 14 июня 2014 00:52

А жир какой брать? Тот, который в прослойках, просто его перекрутить или надо растопить?

sovenok_ksu 14 июня 2014 00:53

Какое тающе-рассыпчатое печенье! :) Красота! :)

eastflower 14 июня 2014 00:55

Ксюшенька, спасибо! Говорят на свином жире еще рассыпчатее получаются. Надо будет опробовать.

mozg72 14 июня 2014 02:02

…ох, Леночек, люблю я твои печеньки:):):) хороши они!!!наливай чаю-ю-ю:):):)

eastflower 14 июня 2014 08:35

Леночка, налила :-)), угощайся.

olga_ro 14 июня 2014 16:17

Лена, печенья то, что надо:) Особенно с историческим прологом:) Такие… рассыпчатые))

eastflower 14 июня 2014 19:32

Оля, спасибо! Меня заинтересовало на смальце сделать, говорят очень рассыпчатые, хотя и с маслом получились отличными.

vsetajnoejavnoe 14 июня 2014 22:07

ну печеньки у тебя всегда на высоте!

eastflower 15 июня 2014 10:28

Викуль, спасибо!

sago_cuisine 16 июня 2014 10:58

Чудесное!

eastflower 16 июня 2014 12:41

Светочка, спасибо!

y_u_l_i_a_s_h_a 16 июня 2014 13:58

Чудесное печенье, Лена!

eastflower 16 июня 2014 14:11

Спасибо большое!

mrs_home 28 июня 2014 18:51

Печеньки ням-ням)))

eastflower 28 июня 2014 20:08

Вот осваиваю журнал "Изысканная выпечка", столько вкусностей, было бы время все это приготовить и съесть :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast