Шоколадное печенье (6 июля 2014)

Захотелось сладкого, ну, что может быть быстрее печенюшек. Вот и решила испечь шоколадное печенье. Получилось очень вкусным, хрустящим, шоколадным. Правда, при замесе тесто получилось жидковатым, при выпекании печенье расплывается, поэтому нужно класть на большом расстоянии друг от друга.
Несу печеньки к Полиночке **sunpolina** на ее ФМ "Печеньки на дачу".
Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".



Ингредиенты:

175 г муки

25 г какао-порошка

1 ч.л. разрыхлителя

0.5 ч.л. соли

75 г сливочного масла

100 г сахара

1 яйцо

50 мл молока

сахар на обсыпку

Приготовление:

Взбить масло с сахаром в пышную пену. Добавить яйцо, взбить. Влить молоко,

взбить до однородного состояния.
Добавить муку, соль, разрыхлитель, какао, перемешать.
Тесто будет немного жидковатым, завернуть в пищевую пленку, скатать колбаску, охладить.
Так как тесто было жидковатым, я положила его в морозилку, чтобы быстрее охладилось.
Полученные колбаски обвалять в сахара и нарезать на круги толщиной 5 мм.
Выложить на противень и выпекать при 175С 15 минут. Я проверяла рукой, чтобы сверху была плотная корочка. Остудить.
Приятного чаепития!

Комментарии (22)

> **manyasha_p** 6 июля 2014 14:29
> Какое аппетитное печенье!

> **eastflower** 6 июля 2014 15:16
> Мариночка, спасибо!

> **sunpolina** 6 июля 2014 14:55
> Чудесные, Ленусь :)))

> **eastflower** 6 июля 2014 15:17
> Спасибо большое! Очень понравились.

> **irsenas** 6 июля 2014 15:47
> вкусняшка)

> **eastflower** 6 июля 2014 15:56
> Это точно :)). Спасибо.

vsetajnoejavnoe 6 июля 2014 19:19

захотелось в обсыпку добавить морской соли, спасибо за рецепт, подумаю над этим :)

eastflower 6 июля 2014 22:55

Они вкусные, да, и готовятся быстро. Люблю пробовать новые варианты.

claire59 6 июля 2014 21:26

Лена, замечательные печеньки.

eastflower 6 июля 2014 22:55

Спасибо большое!

halynatykhoruk 6 июля 2014 23:58

ой,Лен,и мне сегодня хотелось печенья и я даже тесто приготовила(по твоему рецепту),но не успела испечь.ничего,может в среду закончу.так что скоро буду грызть твою печеньку.а это мне тоже нравится-шоколадное…

eastflower 7 июля 2014 00:30

Галенька, спасибо! Буду рада, если понравятся.

halynatykhoruk 7 июля 2014 01:16

да понравится,знаю что будет отлично.

flamebelle 7 июля 2014 15:04

Очень приятное! Шоколадное!

sovenok_ksu 7 июля 2014 18:40

Симпатичное печенько :)! Леночка, забираю рецепт, люблю такую выпечку :).

zykerka_zuki 9 июля 2014 00:15

и мороженое и печеньки ты прям ударница!!! все такое вкусное!!!!

eastflower 9 июля 2014 00:19

Оксаночка, спасибо! Мороженое давно делала, но все выложить не получалось. А печеньки быстро исчезли :))

zykerka_zuki 9 июля 2014 01:27

у меня оно делается и никак не сфоткаю)) а печеньки на то они и печеньки что бы исчезать у меня тоже так))))

liligorina 9 июля 2014 18:29

Замечательное!

eastflower 9 июля 2014 20:39

Спасибки!

olga_ro 31 июля 2014 19:21

Леночка, выглядит великолепно!

eastflower 31 июля 2014 19:53

Спасибо, 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